AGOSTO 2024

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

ATTENTI A QUEI DUE
CHE COSA CUCINANO INSIEME STASH E SAL DE RISO A CAPRI?

100 TOP
LIDI CON CUCINA
LE SPIAGGE DOVE MANGIARE BENE

MOZZARELLA
SCEGLIERLA E CUCINARLA CON I CONSIGLI DI MARIANNA VITALE

SOTTO IL SOLE

I primi più ghiotti con il pesce, i piatti di festa dalle montagne e l'eccezionale Ricettario curato da **Giancarlo Morelli**

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ

TEMPO FA

Tempo fa mi trovavo in un'isola greca con la mia famiglia. Dopo cena, camminavamo per il piccolo paese tra persone in vacanza e abitanti dell'isola indaffarati per via della stagione turistica. E ogni volta Leonardo voleva il gelato. Immancabilmente. Puntuale com'è giusto d'estate. Una sera però per qualche misteriosa ragione mentre parlavamo di quale gusto avremmo scelto – cioccolato? Fragola? Limone? – incrociammo lo sguardo e i saluti con una signora seduta davanti alla porta di casa sua. «Pagotò?», disse, che in greco vuole dire gelato. Come se ci conoscesse da sempre. Ci fece un segno di attesa con la mano e sparì un attimo dentro casa per poi tornare con tre stecchi ricoperti, tipo Mottarello. Non ci fu modo di pagarlo, anzi ce lo voleva proprio offrire perché il piccolo pedí (il bambino) era così simpatico. Da quella volta ci siamo fermati tutti i giorni a salutare la signora Maria, non per scroccare un gelato ma a scambiare due chiacchiere con lei e tutti i giorni ha voluto offrire un pagotò a Leo.

È estate, e le persone più anziane spesso, mentre noi ci divertiamo e decidiamo dove andare a cena o quale protezione solare conviene mettere, sono sole. In Italia come altrove. E due chiacchiere fanno bene a tutti, inclusi noi, con o senza gelato.
PS: Leonardo è mio figlio e ha 9 anni.

Maddalena Fossati Dondero

mfossati@condenast.it maddalenafossati

AGOSTO

64
Ganache bianca allo zenzero con crumble, lamponi e fichi.

SOMMARIO

Mozzarella in tanti modi, anche nei drink, la pasta con il pesce e un ricettario ricco di consigli

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Una cuoca o un cuoco lo pensa e lo realizza, e una redattrice ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

69 Il pasticciere Sal De Riso insieme a Stash, il cantante dei The Kolors, a Capri.

In copertina: Mafalde con pesto e vongole (pag. 32). Ricetta di Nicola Cavallaro, foto di Davide Maestri, styling di Beatrice Prada.

62 Filetto di maiale alle erbe con ravanelli e «latticello».

FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA
INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA
TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

CHE COSA CUCINIAMO QUESTO MESE

(Facile – Medio – Per esperti)

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI & PIATTI UNICI

PESCI

VERDURE

CARNI E UOVA

DOLCI E BEVANDE

LE MISURE A PORTATA DI MANO

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai.

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO
60 g di acqua, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA
80 g di acqua, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO
200 g di acqua, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero. 130 g di farina. 160 g di riso.

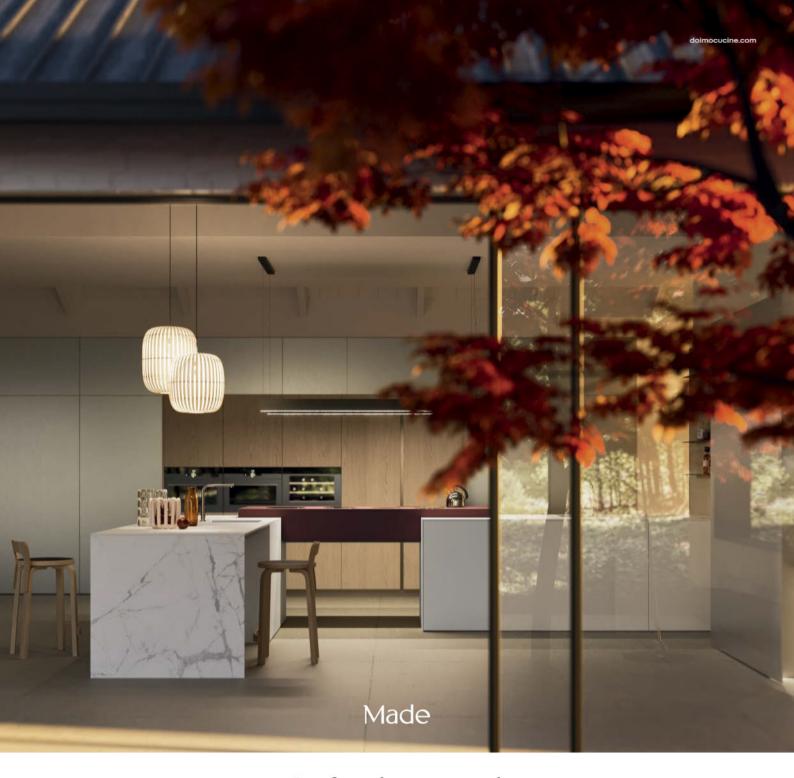
CUCCHIAINO DA TÈ RASO
4 g di acqua, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

TAZZA DA TÈ COLMA
240 g di acqua, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO
12 g di acqua, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO
120 g di acqua, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO
5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero.

PUGNETTO
30 g di riso. 30 g di zucchero. 25 g di farina.

GIOCA CON NOI

TEST: ABC AI FORNELLI

Quanto ne sapete di gastronomia? Mettetevi alla prova!

1. QUAL È L'ALTRO NOME DELLA CIRIMOIA?

1. ☐ GUAVA
2. ☐ ANNONA
3. ☐ PAPAYA

2. IL BERLINGOZZO SI MANGIA

1. ☐ A CARNEVALE
2. ☐ A NATALE
3. ☐ A PASQUA

3. CHI FAVORÌ L'USO DELLA FORCHETTA IN EPOCA MODERNA?

1. ☐ ANNA BOLENA
2. ☐ CATERINA DE' MEDICI
3. ☐ GIOVANNA D'ARCO

4. L'ALCHECHENGI È

1. ☐ UN ARBUSTO CHE PRODUCE BACCHE COMMESTIBILI
2. ☐ UN PESCE MARINO DAI RIFLESSI ARANCIONI E DALLA POLPA SODA
3. ☐ UNO SFRENATO BALLO CARAIBICO

1. - 2 ANNONA; **2. - 1** A CARNEVALE; **3. - 2** CATERINA DE' MEDICI; **4. - 1** UN ARBUSTO CHE PRODUCE BACCHE COMMESTIBILI.

LA CUCINA ITALIANA

N. 08 – agosto 2024 – **Anno 95°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE
Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina di redazione
SARA FOSCHINI
Lacucinaitaliana.it
STEFANIA VIRONE VITTOR (Senior Features and Web Editor) – svirone@condenast.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it
GIADA BELLEGOTTI – gbellegotti.ext@condenast.it
Digital
FRANCESCA MARINO (audience development manager) – fmarino@condenast.it
MARIKA SARZI SARTORI (social media manager) – msarzi.ext@condenast.it
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it

Hanno collaborato
Per le ricette MARTINA BONCI, PAOLO BUSSOLINO, ILARIA CASTELLI, NICOLA CAVALLARO, EMANUELE FRIGERIO, PIETRO MAGGI, KIM MARCELLI, TINA MARCELLI, GIANCARLO MORELLI, WALTER PEDRAZZI, KARLY SICILIANO, SARA TIENI, MARIANNA VITALE
Per i testi MAURIZIO BERTERA, SARA MAGRO, MARINA MIGLIAVACCA, MASSIMO MONTANARI, CARLO OTTAVIANO, DAVIDE RAMPELLO, FABIANA SALSI, FEDERICA SOLERA, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI, STEFANIA VIRONE VITTOR
Per le immagini CHIARA CADEDDU, SOFIE DELAUW, GIOVANNA DI LISCIANDRO, CAMILLA GIACINTI, ALEX GROSSI, DAVIDE MAESTRI, MARIA GIULIA PIERONI, MARIKA SARZI SARTORI, VALENTINA SOMMARIVA, AG. 123RF, AG. ADOBESTOCK, AG. BRIDGEMAN IMAGES, AG. GETTY IMAGES, AG. LA CAMERA CHIARA, ARCH. SLOW FOOD

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Managing Director NATALIA GAMERO DEL CASTILLO
Deputy Managing Director CN Europe ANITA GIGOVSKAYA
Chief Business Officer FRANCESCA AIROLDI

Consumer Business Country Lead ALESSANDRO BELLONI
HR Director GIORGIO BERNINI
Production Director EMEA ENRICO ROTONDI
Finance Director LUCA ROLDI
Head of FP&A CRISTINA PONI
Digital Director ROBERTO ALBANI
Head of Digital Marketing GAËLLE TOUWAIDE
Head of Data Marketing TERESA ROTUNDO

Advertising sales
Style Brand & Category Lead (Vanity Fair, Vogue, GQ) MICHELA ERCOLINI
Culture Brand & Category Lead (WIRED) LORIS VARO
Lifestyle Brand & Category Lead (AD, CN Traveller, La Cucina Italiana) CARLO CLERICI
CNCC Italy Director VALENTINA DI FRANCO
Account Strategy Director SILVIA CAVALLI
Digital & Data Advertising Director MASSIMO MIELE
Advertising Marketing Director & Fashion, Luxury, Beauty Key Clients Advisor RAFFAELLA BUDA
Brand & Category Regional Lead (Centre & South Italy) ANTONELLA BASILE
Fashion, Luxury & International Commercial Director, Vanity Fair & GQ Business Director BENEDETTA BATAZZI
Beauty& Fashion Key Clients Commercial Director, Vogue Italia Business Director EMMELINE ELIANTONIO
CPG Commercial Manager, LCI and CN Traveller Business Manager FEDERICA METTICA
Home Commercial Manager, AD Business Manager CRISTINA RONCAROLO

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716.
Padova, c/o Bicenter Nona Strada 23 - 35131 Padova, tel. 0285611 - fax 028055716.
Bologna, c/o Copernico via Altabella 17 - 40125 Bologna, tel. 0085611 - fax 028055716.
Roma, c/o Copernico Termini piazza Indipendenza 23 B/C - 00185 Roma, tel. 0085611 - fax 028055716.

FOTO **ARCH. LCI**

NOTIZIE DI CIBO

A CURA DI ANGELA ODONE

FOTO AG. LA CAMERA CHIARA/STOCKFOOD

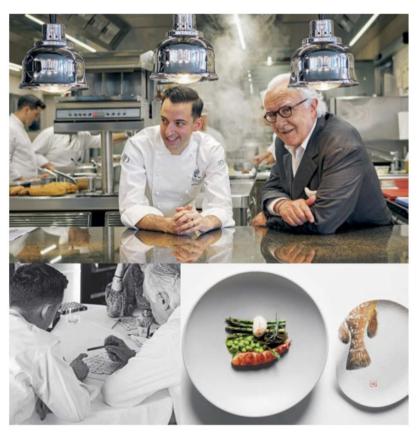
TUTTO UN ALTRO GUSTO!

Fate parte anche voi di quella gioiosa e fitta schiera appassionata di gelato? (In Italia se ne consumano 3,8 miliardi di porzioni all'anno). Bene, è il nostro momento per provare le novità di stagione. Innanzitutto i gusti, sempre più estrosi, come panettone, pandoro e croissant all'albicocca firmati da Bauli e Tonitto 1939. Oppure violetta, stracciatella, cioccolato grezzo e Spritz di Leone 1857. Iginio Massari scatena l'acquolina nazionale con il suo gusto crema pasticciera, mentre Massimiliano Scotti, già miglior gelatiere d'Europa e quarto al mondo per il Gelato Festival World Masters, ci stuzzica con le sue infusioni di erbe e fiori: al rosmarino per il gusto lampone, allo zafferano per la pesca, alla menta piperita per l'ananas. La passione dilaga, e arriva anche negli alberghi a cinque stelle: al Mandarin Oriental di Milano staziona il carretto di Umberto 1934, storica gelateria della città, al Four Seasons di Milano coni e coppette nei gusti tradizionali. SARA MAGRO

APERTURE

A NAPOLI CON ALAIN

Festa grande al Romeo di Napoli per il ritorno di Ducasse in Italia. Che annuncia altre due novità

Un Alain Ducasse in formissima ha aperto la grande festa di lancio ufficiale del suo nuovo ristorante in Italia, al nono piano del **Romeo Luxury Hotel di Napoli,** di proprietà dell'imprenditore Alfredo Romeo. Un ritorno nel Belpaese a quasi 10 anni dall'avventura a L'Andana della Tenuta La Badiola di Castiglione della Pescaia. In cucina c'è un suo ex allievo, il talentuoso **Alessandro Lucassino** (nella foto). Nel menù: limoni di Sorrento, carciofo di Paestum e granchio blu. «Non troverete mai la pizza: qui in Italia è simbolo di identità nazionale», ha commentato il maestro. «Sulla pasta, invece, ci stiamo lavorando: la migliore la fanno le mamme italiane, come quella di Alessandro». E non finisce qui: in arrivo un Alain Ducasse Roma (con lo chef Stéphane Petit) e uno in Costiera Amalfitana a Massa Lubrense. SARA TIENI

IL RISTORANTE

A 17 anni dall'apertura, con una Stella Michelin nell'insegna dal 2015, Iyo si ripresenta con un restyling lussuoso e un nuovo lounge bar: ambiente da 800 mq, cucina «spaziale» e team rinforzato dal talentuoso Simone Tricarico come terzo executive chef a fianco del pastry-chef Luca De Santi e Katsumi Soga che cura la parte sushi. **Il ristorante**: il design made in Italy dialoga (benissimo) con materiali di pregio come legno, marmo Patagonia e pietra naturale. **Il patron**: Claudio Liu, ormai uno dei riferimenti per Milano: non lo dirà mai, ma questa è la sfida alla seconda Stella che segnerebbe la storia della cucina orientale in Italia. **Il menù**: una carta e due percorsi (a 135 e 150 euro), dove il Giappone contemporaneo dialoga continuamente con il mondo, l'Italia in particolare, vedi i gyoza alla milanese o la tempura di mazzancolle. **La cantina**: curatissima, con una presenza francese importante e una netta prevalenza delle nostre cantine. MAURIZIO BERTERA

STRANO, MA BUONO!

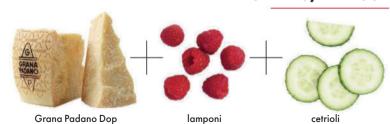
Grana Padano Dop + lamponi + cetrioli

In questa stagione preparate una freschissima insalata con fettine o spicchi di cetriolo (le varietà tra le quali scegliere sono tante; le più dolci? Carosello e barattiere), aggiungete dei lamponi e condite con olio, sale, qualche goccia di aceto balsamico e abbondanti scaglie di Grana Padano Dop.

FOTO **AG. ADOBESTOCK, ARCH. LCI, M. CARASSALE**

Maddalena Fossati con i «25 Most Powerful Chefs» premiati da *Forbes Italia*. Sul podio Massimo Bottura, Antonino Cannavacciuolo e i Cerea. Sotto, alcuni momenti della serata nella cantina Bellavista a Erbusco, in Franciacorta, ospiti della famiglia Moretti.

AWARDS

LA CUCINA ITALIANA ESISTE

La classifica dei cuochi più influenti del nostro Paese diventa un'occasione unica di fare squadra (finalmente)

Ci sono serate in cui ti accorgi che il vento è cambiato perché l'amicizia e la sensazione di essere una squadra unica e italiana è stata tangibile. Lo scorso 24 giugno in Franciacorta nella cantina Bellavista, ospiti della famiglia Moretti, mi sono sentita così. Quando *Forbes Italia* mi aveva chiesto di tracciare la classifica dei «25 Most Powerful Chefs» del nostro Paese, avevo avuto non poche difficoltà a decidere. Il numero era esiguo, malgrado gli otto premi speciali aggiuntivi, perché i protagonisti della nostra cucina sono molti di più. Alla fine ho deciso (sì, mi hanno dato carta bianca) di premiare chi più di tutti fa la differenza sul suo territorio, influenza la comunità e i menù dei ristoranti, e addirittura conquista il mondo. Oggi il ruolo di una cuoca e di un cuoco va ben oltre la cucina, è un emblema, un motore, un veicolo di cultura perché la cucina è cultura. Il podio: la famiglia Cerea al terzo posto, Antonino Cannavacciuolo al secondo e Massimo Bottura in vetta. Ma la cosa più importante è che in questa serata ho respirato il senso di una squadra che lotta per lo stesso risultato. E il riconoscimento della cucina italiana a patrimonio Unesco l'ho sentito davvero più vicino. MADDALENA FOSSATI DONDERO

GOLOSO CHI LEGGE

GIALLO VACANZA

Un lago prosciugato in una tenuta vinicola nella Maremma toscana riporta alla luce un segreto del passato. Vino, cibo e misteri nel nuovo romanzo della coppia Malvaldi-Bruzzone

+ 8 titoli da assaporare in pieno relax

«Un albume d'uovo contiene, sospese in acqua, più di dieci proteine diverse. Ulteriori dieci sono contenute nel tuorlo, insieme a sei o sette tipi di acidi grassi differenti; in tutto quasi trenta componenti di partenza, ognuno con la propria composizione chimica, che ne regola la struttura molecolare e supramolecolare, la quale è sensibilissima a cambiamenti anche minimi sia a livello chimico che a livello fisico.

Il che spiega perché è così difficile fare la pasta alla carbonara.

Prima di iniziare a cucinare, mi piace allineare di fronte a me sul banco tutti gli ingredienti, in fila come soldati pronti a obbedire ai miei ordini; quando uno ha figli adolescenti, sono soddisfazioni. Quel giovedì pomeriggio, sull'attenti, gli ingredienti schierati erano pochi, ma giusti. Otto uova, pecorino, parmigiano, sale, pepe e il guanciale. E poi gli spaghetti, certo. Spaghetti, mi raccomando.

Marco Malvaldi e Samantha Bruzzone, compagni nella vita, firmano il secondo romanzo giallo insieme. Qui potete leggerne un estratto.

La carbonara è un piatto per le occasioni un po' particolari: sa di pace fatta, di relax, di ritorno a casa – tipicamente, la richiesta viene fatta da Virgilio quando rientra da un congresso in Giappone, dopo una settimana a mangiare pesce crudo con o senza riso, perché la mensa nei congressi degli ingegneri è ottimizzata al fine di nutrire le persone in modo unanime nel minor tempo possibile e in maniera salutare, e nulla come il sushi raggiunge l'obiettivo. Questa volta, invece, è stata richiesta a gran voce dai bimbi, come risarcimento per aver passato una sera senza sapere dove fosse finita mamma, oltre che da Virgilio, come risarcimento per aver passato una sera coi bimbi da solo – se facessi il conto io delle sere che ho passato da sola coi bimbi altro che carbonara, due settimane alle Maldive tutti gli anni, ma transeat. E poi la carbonara piace anche a me. Mi piace mangiarla, ma soprattutto prepararla. È una delle occasioni in cui il piccolo chimico che è in me si risveglia e gode a fare le cose come vanno fatte.

I primi passi sono questione di gusti personali: quante uova usare (io uso un uovo intero e un tuorlo a persona che così coi chiari avanzati faccio le meringhe), quanto e quale formaggio aggiungere (in casa Martini&Rossi si verte su pecorino maremmano e parmigiano in quantità uguali, cinquanta grammi a testa). Si rompono le uova, si sbattono, si aggiunge il formaggio. Si ottiene in questo modo un conglomerato della consistenza dell'asfalto, che va scaldato per sciogliere i grassi del formaggio e denaturare le proteine delle uova. E qui occorre ricordarsi del Secondo Principio della Termodinamica della Carbonara, quello che non va infranto, pena la con- danna a mangiarsela tutta e fare anche finta che sia buona: mai superare i sessantadue gradi.

Un uovo è fatto di due terzi di albume e un terzo di tuorlo, e questo lo sanno tutti; l'albume è una soluzione di proteine in acqua, il tuorlo è un miscuglio di acqua, proteine e grassi, e anche questo è universalmente noto. Quello che non

Una rassegna affettuosa dei piatti della cucina giapponese più cari all'autore (sono sue anche le illustrazioni). I sapori e i profumi mescolati ai ricordi danno un gusto unico a ogni piatto. *M. Noriko, I miei piatti preferiti. La cucina giapponese di tutti i giorni, Einaudi, 18 euro.*

La cucina a vista nei ristoranti, creata dallo chef Joël Robuchon nel 2003, è ancora attualissima. L'autore la chiama «aperta» e da quel punto di vista privilegiato narra ciò che i cuochi vedono mentre la gente, in sala, mangia. *T. Melilli, Cucina aperta, 66thand2nd, 14,25 euro.*

Gli aromi ci accompagnano costantemente, anche in cucina. Per esempio la fava tonka sapete da cosa deriva? Una rassegna per scoprire il mondo affascinante dei profumi. *N.R. Pezza, illustrazioni G. Cairo, La botanica dei profumi, Guido Tommasi Editore, 25 euro.*

La visione della Maremma che ci regala questo libro si allontana, a ragione, da quella «nostalgica dei butteri, dei briganti e dell'acquacotta». Un viaggio per scoprire i sapori autentici di questa terra. *Maremma toscana, a cura di Aldo Fiordelli, Gruppo Editoriale, 20 euro.*

Se i ristoranti tre stelle Michelin vi affascinano (o, al contrario, vi irritano) e i misteri vi intrigano, ecco il libro perfetto per voi. Un romanzo giallo che va dietro le quinte di un mondo scintillante. *L. Iaccarino, Qualcuno sta uccidendo i più grandi cuochi d'Italia, EDT, 15 euro.*

FOTO ARCH. LCI

tutti sanno è come comportarsi con le proteine in questione per convincerle a fare ciò che vogliamo noi, e cioè scorrere in una crema morbida.

Le proteine sono lunghe molecole lineari, a spaghetto, che quando sono in acqua si raggomitolano; in questo stato, acqua più gomitoli, la soluzione ha una viscosità simile alla bava di lumaca – accettabile come sciroppo per la tosse, ma non come alimento. Per formare una crema dobbiamo denaturarle, e cioè srotolare i gomitoli, e per farlo abbiamo due modi a disposizione: meccanicamente (sbattiamo) o termicamente (scaldiamo). Alcune proteine si srotolano meglio nel primo modo, altre nel secondo.

Siccome siamo Homo sapiens e abbiamo due mani e un cervello, di solito adoperiamo tutti e tre, e nell'usare la seconda metodologia – scaldare – dobbiamo fare attenzione. Una volta denaturati, cioè srotolati, i filamenti proteici se continuiamo a scaldare possono nuovamente riaggrovigliarsi fra loro, cioè non arrotolandosi di nuovo su se stessi, ma formando una rete – questo processo si chiama coagulazione, e dà un solido di consistenza gelatinoso/grumosa, dovuto all'acqua che rimane intrappolata nelle maglie della rete proteica, e non vogliamo che questo accada. Per dirla con George Orwell: denaturazione, buono – coagulazione, cattivo.

Qui abbiamo un problema: una delle proteine dell'albume, la conalbumina, denatura a 61 gradi e, in presenza del ferro contenuto nel tuorlo, comincia a coagulare intorno ai 63. Per essere sicuri di srotolare ma non di coagulare, per evitare sia l'effetto bava che l'effetto uova strapazzate, abbiamo una sola via: non superare i 62 gradi, appunto.

Semplice come principio, ma non facile da realizzare praticamente.

Sopra un piatto di carbonara, protagonista del passo tratto dal nuovo romanzo giallo di Marco Malvaldi e Samantha Bruzzone, *La regina dei sentieri*, Sellerio editore Palermo, 16 euro. *sellerio.it*

La prima volta che ho fatto la carbonara secondo tutti i crismi della chimica mi sono armata di termometro, di pentola con l'acqua bollente e di ciotola di alluminio dove avevo sbattuto le uova e il formaggio. La procedura è la seguente:

1) Si tiene la ciotola immersa nell'acqua bollente, sempre mescolando, finché il contenuto non raggiunge i 62 gradi.

2) Quando si raggiunge detta temperatura si leva la ciotola dall'acqua e si aspettano uno-due minuti affinché l'inerzia termica si inverta e la crema inizi a raffreddarsi.

3) Nei due-tre minuti in questione si tiene la mano sinistra sotto l'acqua fredda imprecando con vigore perché l'alluminio è un ottimo conduttore di calore e scalda tutto quello con cui è a contatto, che sia crema o che sia mano non importa.

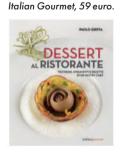
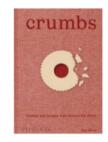
4) Si ripete il procedimento finché l'ustione alla mano non è più sopportabile; a questo punto si esclama «secondo me è pronta» e si butta la pasta.

E così ho fatto finché, qualche anno fa, non mi sono comprata un robot da cucina col termostato. Con questo, la procedura si riduce a tre soli passi:

1) Si sbattono le uova (nel robot) per denaturare le proteine, e poi si aggiunge il formaggio (grattugiato dallo stesso robot).

2) Si imposta il termostato a 62 gradi e si mette un timer da dieci minuti.

3) Ci si fanno allegramente gli affari nostri mentre il robot fa tutto lui». ■

Il sorriso solare di Paolo Griffa insieme alla sua grande tecnica si ritrovano in tutti i suoi piatti, specialmente nei dessert che sono l'ultima cosa che si gusta e che deve lasciare un buon ricordo. Trenta ricette con la loro storia. *Paolo Griffa, Dessert al ristorante, Italian Gourmet, 59 euro.*

Un ricettario che vi farà viaggiare mentre cucinerete e poi gusterete i più famosi dolcetti e biscotti tradizionali di tutto il mondo: da quelli all'uvetta dell'Iran a quelli con cocco e zenzero della Repubblica Dominicana, passando per i nostri brutti e buoni. *Ben Mims, Crumbs, Phaidon, 39,94 euro.*

PRIMO, ESSERE GENTILI

«Cosa succederebbe se dedicassimo al servizio la stessa passione, la stessa attenzione ai dettagli e lo stesso rigore che dedichiamo al cibo?». Questo approccio lungimirante e vincente Will Guidara non lo ha applicato solo agli ospiti del ristorante Eleven Madison Park di New York (sotto la sua direzione nominato numero uno al mondo), ma anche a tutte le persone che lavorano con lui. *Will Guidara, Un servizio pazzesco, Roi Edizioni, 25,90 euro.*

BENVENUTI, IO SONO LO CHEF MUDDITTU
OGGI PER I MIEI OSPITI PREPARERÒ
UN PIATTO DELLA MIA TERRA D'ORIGINE, LA SICILIA.

SNAP

POF

E GIÀ CHE CI SONO
LO SPIEGO ANCHE A VOI LETTORI.

ECCO QUI GLI INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE:

FINOCCHIETTO
400 G

BUCATINI
300 G

SARDE 300 G

2 FILETTI D'ACCIUGA

PINOLI
30 G

UVETTA
30 G

1 CIPOLLA

OLIO

ZAFFERANO

SALE

PEPE

ORMAI AVRETE CAPITO,
CHE PARLIAMO DELLA...

PASTA CON LE SARDE!

Per avvicinare i più giovani alla cucina, ogni mese invitiamo un allievo di La Scuola del Fumetto di Milano a creare una storia su un piatto della tradizione. Attiva dal 1979, primo istituto del genere in Italia, questa scuola forma artisti nel campo del Fumetto, dell'Illustrazione, dell'Animazione Manga e della Digital Art.
scuoladelfumetto.com

L'autore Alex Grossi, classe 1994. «Inizio a disegnare all'asilo ispirandomi ai cartoni animati prima e ai fumetti di Topolino e dei supereroi dopo. Da allora non ho mai smesso di illustrare e creare storie, tanto da decidere che lavorare nel mondo del fumetto sarebbe stata la mia strada».

CONSERVARE IL FRESCO?

Vincere le regole dello spazio e del tempo per prolungare la vita degli ingredienti: ecco come il piemontese Francesco Cirio rivoluziona le abitudini alimentari degli italiani

DI **MASSIMO MONTANARI**

Manifesto del 1921 realizzato dall'illustratore e pittore Leonetto Cappiello.

L'avventura di Francesco Cirio, nella seconda metà dell'Ottocento, accompagna l'avvio dell'industrializzazione alimentare in Italia. Nato nel 1836 in Piemonte, gestisce un commercio di frutta e verdura fra l'Italia e la Francia, poi sceglie Napoli come centro logistico e allarga la sua attività dal Sud al Nord della penisola e fino ai Paesi del Nord Europa. Dopo esperienze problematiche, legate alla difficoltà di conservare derrate deperibili su lunghi tragitti, negli anni Settanta dell'Ottocento decide di puntare sui vagoni frigorifero, novità di enorme portata nella storia dei trasporti alimentari, stipulando accordi diretti con le Ferrovie dello Stato. L'intreccio tra economia e politica, le polemiche di cui Cirio è fatto oggetto per i privilegi ottenuti dalle pubbliche autorità, che gli permettono di concentrare nelle proprie aziende gran parte delle attività di scambio nel settore agroalimentare, sono temi di grande interesse di cui non possiamo occuparci qui. Importa invece sottolineare come questo geniale imprenditore, dapprima commerciante di prodotti freschi, ben presto intuisca l'importanza non solo dei trasporti in frigorifero ma anche della conservazione in scatole di latta. Freddo artificiale e cibi in scatola: sono le innovazioni tecnologiche che caratterizzano lo sviluppo dell'industria alimentare nell'Europa dell'Ottocento. In Italia, Cirio ne è l'alfiere.

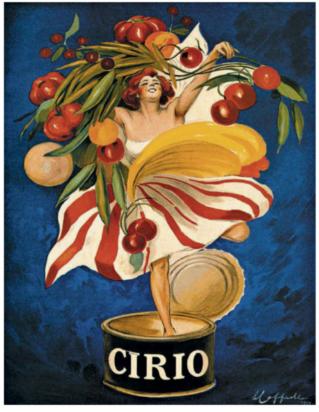
Che cosa inscatola? Piselli e tartufi, per iniziare. Poi pomodori e funghi. E asparagi, carciofi, pesche, pere. Il meccanismo che per la prima volta si mette in moto è che l'industria comincia a orientare le scelte agricole, a indicare quali prodotti coltivare: i più adatti a finire in scatola. Per le ripercussioni di tutto ciò sul piano del gusto basta considerare i messaggi pubblicitari e la loro idea-base: conservati in questo modo, i prodotti rimangono così com'erano da freschi. «Come natura crea, Cirio conserva»: questo slogan di lunga fortuna tende ad accreditare l'idea che, inscatolati, ortaggi e frutti mantengano intatto il loro sapore. Anche se non è esattamente così, è però indubbio che le tecniche di conservazione tradizionali – sotto sale, sotto aceto, sotto zucchero... – alteravano sensibilmente il sapore degli alimenti. Il cavolo salato e fermentato non sa di cavolo fresco, e una marmellata è ben diversa da un frutto (così come un prosciutto dalla coscia di suino, o un formaggio dal latte). Potrebbe sembrare paradossale, ma l'industria alimentare consente di proporre prodotti conservati che si avvicinano di più al loro stato «naturale». E che, idealmente, consentono di avere il fresco in ogni stagione, e in ogni luogo dove arriva il mercato. Ecco perché il pomodoro, che nell'Ottocento si comincia a sperimentare sulla pasta e sulla pizza, può uscire dalla stagionalità (e dalla localizzazione napoletana che inizialmente lo segnava) e diventare un sapore identitario della cucina italiana tout court, senza limiti di luogo e di tempo. ■

Massimo Montanari è professore emerito dell'Università di Bologna, dove ha fondato il master Storia e cultura dell'alimentazione. Presiede il comitato scientifico che ha redatto il dossier di candidatura della cucina italiana all'Unesco.

FOTO **ARCH. CIRIO**

Valori della Terra.

PRONTI A PARTIRE?

In ogni avventura la parte di immaginazione e di aspettativa è quella che più coinvolge le nostre emozioni. La nota balsamica del pino e quella inimitabile del polline vi faranno sognare di posti lontani

DI **ANGELA ODONE**

MARTINA BONCI

Nata a Gubbio, ha scoperto fin da giovane la sua passione per la miscelazione. Oggi è Bar Manager al Giardino 25, il caffè e cocktail bar di Gucci a Firenze (nella lista 50 Best Discovery) dove propone cocktail colorati e con ingredienti che seguono la stagionalità. È stata premiata recentemente come miglior bartender d'Italia per i Barawards di *bargiornale* e per BlueBlazeR.

Trip to...

350 g zucchero
4,5 cl pisco Quebranta 1615
1,5 cl liquore al pino mugo Quaglia
3 cl succo di limone
polline in granuli
bitter alla lavanda
aghi di pino – ghiaccio

Per preparare lo sciroppo di polline raccogliete in una pentola 350 g di zucchero e 200 g di acqua. Versate il polline in granuli fino a coprire del tutto la superficie dell'acqua. Mescolate, portate al bollore e, dopo 2 minuti, spegnete. Versate in un contenitore senza filtrare, chiudetelo con la pellicola e lasciate in infusione a freddo per 24 ore. Filtrate, imbottigliate e conservate in frigo: durerà per alcune settimane. Riempite di ghiaccio il bicchiere grande dello shaker, raccogliete in quello piccolo prima i liquidi analcolici, 2,25 cl di sciroppo di polline e succo di limone, poi il liquore al pino, il pisco e 4 gocce di bitter alla lavanda. Shakerate per 10-12 secondi, trattenete con lo strainer il ghiaccio e filtrate attraverso un colino fine in un bicchiere con un grosso cubo di ghiaccio. Decorate con aghi di pino e servite.

FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

ASCOLTA CHE BONTÀ

In Piemonte per incontrare cantori del cibo che con tagliolini, ravioli del plin e vitello tonnato compongono per i loro ospiti la più gustosa musica delle Langhe

DI **DAVIDE RAMPELLO**

Arriva ad Alba che profuma di vini e di tartufo, dove, nelle vie ombreggiate da torri medioevali, nelle sere calde, ti perderai nel ritrovare i tuoi ricordi: nocciole e cioccolata. Mentre ti dirigerai a sud verso l'Alta Langa, ti leggerò, per «intonarti» all'umore e all'accoglienza langarota, da *I Ristoranti di Veronelli* (prima edizione del 1978, Rizzoli Editore), la voce Albaretto della Torre: «Ristorante Cesare, via Umberto 12, telefono 017352221. Tipo di locale: langarolo; chiusura settimanale: martedì; ferie: gennaio; coperti: 20-25; costo di un pasto tipo (vino escluso): lire 14000; in cucina: Silvana Taverna, moglie del patron Cesare Giacconi. Piatti consigliati: bistecchine alla Ville Roi (in onore del famoso Nino Bergese); soufflé di funghi; agnolotti di fonduta con tartufi; minestrone di fagioli langarolo; gran tegame tartufato; sella di vitello albese profumata di erbe langarole; coniglio al sale; zabaione e gelato. Vini: buona scelta di vini albesi dei migliori produttori (fratelli Stupino, B. Giacosa, A. Conterno, N. Pira). Notizie varie: Cesare Giaccone, celeberrimo cuoco, ha scelto, ahinoi, la professione di esperto itinerante; i berrettoni – nei brevi periodi in cui c'è lui, in cucina – salgono a cinque».

Le colline delle Langhe sono quasi un unico vigneto: nebbiolo, dolcetto, barbera e moscato i vitigni locali più diffusi.

Avrai inteso quanto amore muoveva il più geniale dei cantori del cibo e del vino, per questa terra e per questo suo figlio. Tanti nelle sue e mie memorie sono qui le donne e gli uomini di tenace e sicuro talento, veri «paesaggi» di queste colline, monti, calanchi: Filippo (figlio di Cesare), Lele, Geminio, Emilio, Piera, Clelia, Elena, Maurizio, Vilma, ma anche Felicin, Davide, Guido, Enrico e altri vorrei nominare. Ogni nome, una storia, cento storie.

La strada ti condurrà a Roddino. Sali al primo piano del civico 6 di via Marconi. Sarai nella trattoria più luminosa delle Langhe, circondata da finestre che affacciano su campagne curate come giardini, colline e monti lontani. Salendo le scale, dedica qualche minuto a riconoscere i personaggi delle cento foto appese. Come te, ho trovato questi tavoli apparecchiati con cura, sempre pronti ad accoglierti. Gemma è la severa e dolcissima interprete che detta la linea di questi giorni felici dove i sapori dei suoi piatti sono pretesti per racconti di vita. Vita contadina dedita all'ascolto, all'interpretazione del tempo e delle stagioni.

Godi il privilegio dei suoi tajarin, dei plin preparati una volta alla settimana da una comunità generosa di amici, l'insalata russa, il suo vitel tonnato, l'irrinunciabile meringata. Sapori che sublimano in saperi.

Devi prestare attenzione a Gemma, come rimuove ogni possibile indifferenza degli ospiti, «visitando ad uno ad uno i commensali delle sue tavole». L'iniziazione nasce dall'ascolto attento dei gesti, degli sguardi, delle poche parole che rammendano il tempo di questi convivi.

Gemma, Cesare e gli altri «polifonici» interpreti di queste Langhe sono la vera pietra filosofale, il segreto di questa alchimia che sempre mi innamora.

Mentre sto per finire queste considerazioni, Filippo, figlio paziente e affettuoso di Cesare, mi ha comunicato la morte del padre. Sappi che quello che mancherà a chi l'ha conosciuto non sono solo «pesche e porcini», il sontuoso cavolfiore maritato con crema di castelmagno, il fuoco sempre acceso del camino che scandiva i giorni e le stagioni con il ruotare degli arrosti profumati. Ci mancherà la sua presenza, il suo muoversi da elfo geniale, che accendeva e spegneva l'inquietudine dipingendo rane dagli occhi malinconici, paesaggi notturni tempestati di stelle, menù gioiosi decorati come diplomi di laurea.

Filippo, figlio d'arte, nell'introdurti alla sua ospitalità affettuosa, mantiene acceso, come Cesare, il fuoco dello spiedo.

Mettiti in viaggio... ■

Davide Rampello è professore universitario, consulente culturale e gestionale per istituzioni nazionali e internazionali, direttore artistico e curatore. Past President della Triennale di Milano (2003-2012), ideatore e curatore del Padiglione Zero di Expo Milano 2015, direttore artistico del Padiglione italiano a Expo 2020 Dubai, dal 2017 è direttore creativo della R&P.

Non c'è filo d'erba senza una storia da dire / Né cuore che non abbia il suo proprio romanzo.

HENRI-FRÉDÉRIC AMIEL, *FRAMMENTI DI UN DIARIO INTIMO*

FOTO ARCH. CAN'T FORGET ITALY, ARCHIVIO ENTE TURISMO LMR

UNA CENA MEMORABILE

40 cuochi, 270 ospiti, un ricavato a tre zeri andato in beneficenza. Ecco Bites of Italy, la serata di gala a Festa a Vico per celebrare la cucina italiana patrimonio dell'umanità

TESTI **FABIANA SALSI**

Avreste pensato all'abbinamento fra trippa e nero di seppia? O tra ventresca di tonno e tartufo? E a una meringa ripiena di spuma di bufala? Sono alcuni dei piatti strepitosi del menù di «Bites of Italy»: la cena che noi di *La Cucina Italiana* abbiamo organizzato lo scorso 10 giugno con Gennarino Esposito durante Festa a Vico, la tre giorni di cibo pop e gourmet che da venti edizioni inaugura l'estate in Costiera Sorrentina. Abbiamo invitato alcuni tra i migliori chef italiani e stranieri e ciascuno di loro ha pensato a un piatto con protagonisti i grandi ingredienti del nostro Paese, per celebrare anche così la candidatura di «la cucina italiana tra sostenibilità e diversità bioculturale» che abbiamo promosso insieme a Casa Artusi, Accademia italiana della cucina e Collegio Culinario. È stato memorabile. Anzi, per dirla con le parole di Gennarino, «Bites of Italy è stata come un giorno di festa in una casa italiana». C'erano la stessa spensieratezza, gli stessi sorrisi e lo stesso spirito di collaborazione: nella cucina a vista 40 cuochi e relativi aiutanti hanno lavorato come un'unica e affiatata brigata, l'uno pronto a rifinire il piatto dell'altro. Già solo guardarli è stato uno spettacolo. →

In alto a sinistra, il piatto di Alvaro Clavijo: Granchio, pomodori antichi, nasturzio e salsa di cipolla; la sala della cena; sotto da sinistra, Gennaro Esposito con sua moglie Ivana D'Antonio; la cucina con Antonia Klugmann e Alessandro Negrini mentre impiattano il Risòtt giald. Nella pagina a fianco, gli chef a fine serata con al centro Maddalena Fossati, direttrice di *La Cucina Italiana*, e Fabiana Salsi.

FOTO **MARIKA SARZI SARTORI**

Dall'alto in senso orario, la brigata al lavoro; Davide Oldani con Maddalena Fossati, Tomaž Kavčič e Emanuele Scarello; Narda Lepes, Cristiano Tomei, Maddalena Fossati; la sala della cena. Nella pagina accanto, in alto il panel "La Cucina Italiana esiste": insieme a Oldani, Lepes, Esposito e la direttrice, hanno partecipato Pier Luigi Petrillo (direttore cattedra UNESCO UnitelmaSapienza) e Felice Casucci (assessore al Turismo Regione Campania); sotto, la festa di strada con Gennarino e i rappresentanti di una delle onlus che sostiene.

Alcuni tra loro sono arrivati all'altra parte del mondo pur di non mancare, come Narda Lepes, attivista e cuoca del Narda Comedor di Buenos Aires, o Alvaro Clavijo di El Chato di Bogotá, 25esimo nella lista The World's 50 Best Restaurant. C'erano anche Christophe Pelé, due stelle Michelin a Le Clarence di Parigi, e Davide Oldani, due stelle al D'O di Cornaredo, che con lui ha portato i cuochi di Le Soste, l'associazione che presiede. E molti altri amici come Antonia Klugmann, Giancarlo Morelli, Andrea Aprea e Sal De Riso con i pasticcieri Ampi (ci hanno regalato un finale di serata dolcissimo). Hanno cucinato per 270 ospiti e tutto per beneficenza: l'intero ricavato della cena (una bella somma a tre zeri) è andato alle tante associazioni sostenute anche dalle donazioni di tutti gli altri eventi di Festa a Vico.

A Gennarino Esposito va il grande merito di avere avuto l'idea di questo evento che mette insieme cibo e solidarietà, e di organizzarlo coinvolgendo tutti – ma proprio tutti – gli abitanti del suo bel borgo a strapiombo sul mare: dall'assessore che al bisogno si presta a diventare autista, al negoziante che chiude in anticipo perché «deve correre a dare una mano». Grande spirito di aggregazione quello di Gennarino, per non parlare del suo entusiasmo contagioso. Con Festa a Vico testimonia tutto ciò che rende unica la

L'INTERVISTA

UNO SCATTO D'ORGOGLIO

Entro fine 2025 l'Unesco esprimerà il suo parere sulla candidatura, e non bisogna aspettare in silenzio. Ecco perché

Pier Luigi Petrillo è autore di tutte le candidature all'UNESCO legate all'agro-alimentare. Tra queste «la cucina italiana tra sostenibilità e diversità bioculturale».

Cosa cambierebbe se la cucina italiana diventasse patrimonio dell'umanità?
Lo abbiamo chiesto a Pier Luigi Petrillo, direttore cattedra UNESCO UnitelmaSapienza e professore di Cultural Heritage alla Luiss Guido Carli.
«Si affermerebbe a livello mondiale che il cibo per la comunità italiana non è fine a se stesso, ma svolge una funzione culturale. La nostra cucina verrebbe messa sullo stesso piano del *David* di Michelangelo o del Colosseo».
Ci sarebbero ricadute economiche?
«I dati ci dicono che il "brand" Unesco triplica le aziende connesse al riconoscimento e aumenta del 20% i turisti: i visitatori arriverebbero nel nostro Paese anche per provare un'emozione che non si prova in nessun altro posto del mondo. Ma non è principalmente a questo che serve una candidatura».
A che cosa serve?
«Ad acquisire consapevolezza di ciò che si è e si ha: a non perdere l'identità in un mondo globalizzato, e quindi a tramandare una cultura. Ci guadagnerebbe l'Italia intera ma anche gli italiani all'estero, spesso peraltro considerati stravaganti per i loro rituali legati al cibo. Non da ultimo questo riconoscimento confermerebbe il ruolo del nostro Paese all'Unesco: siamo considerati una potenza, per continuare a esserlo dobbiamo investire continuamente».
Cosa fare in attesa del parere dell'Unesco?
«Non bisogna aspettare in silenzio. Serve partecipazione per acquisire consapevolezza di questa connessione unica tra cibo, cultura e identità che abbiamo candidato a patrimonio immateriale: è il momento di uno scatto d'orgoglio».

cucina italiana: c'è il cibo gourmet e quello di strada, ricette antiche e moderne, esperti e appassionati che discutono di tradizioni e delle nuove frontiere del vino e della cucina. Ovunque tavolate affollate in cui c'è qualcuno pronto a stringersi pur di farti posto e a condividere con te una nuova storia.

Noi ce la siamo goduta fino in fondo e, oltre alla cena, nelle feste di piazza abbiamo assaggiato tutto: dalle pizze fritte alla genovese tra le strade di Vico, e poi gli assaggi di piatti di grandi cuochi e pasticcieri nel vicino borgo marinaro di Seiano. A Gennarino l'abbiamo promesso: ci rivediamo l'anno prossimo. ■

FOTO MARIKA SARZI SARTORI

SAPORE IN VETTA

Per chi sente in estate, irresistibile, il richiamo della montagna, ecco due alternative per la merenda rinforzata del dopo escursione

A CURA DI **ANGELA ODONE**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

1. Per un effetto scenografico potete proporre una piccola selezione di **Formaggi Svizzeri** a cominciare dal Tête de Moine Dop, il formaggio a pasta semidura che si gusta a rosette, create con la girolle, l'apposito attrezzo. Proseguite con qualche fetta dell'immancabile Emmentaler Dop Bio e con uno spicchio di Appenzeller Dolce e aromatico. *formaggisvizzeri.it*

2. In questo periodo la varietà di mela Natyra bio di **Val Venosta**, dà il meglio: la pasta è soda e dissetante, gli aromi di ananas e kiwi maturo si percepiscono subito insieme a quello di pesca gialla. Completa il quadro un profumo delicato di fiori e di erbaggi. *lasaporeria.it*

3. Se gli erborinati vi stuzzicano dovete assaggiare il formaggio cremoso spalmabile **Bergader** Edelblu Cream (noi l'abbiamo abbinato a nocciole tostate **Damiano Organic**, semi di cumino e petali di calendula) e l'Edelblu Gourmet tagliato in piccoli tocchi accomodati su fette del pane nero alla frutta di **Davide Longoni**: una delizia. *bergader.it damianorganic.it davidelongoni.com*

4. Il miglior compagno per queste leccornie è un bicchiere di Passito bianco Aruna 2021 di **Cantina Kurtatsch**. Le uve moscato giallo e gewürztraminer in perfetta armonia che regalano profumi di lavanda, miele, pere Williams e albicocche e una dolcezza lunga in bocca. *kellerei-kurtatsch.it*

5. Sono croccantissimi i Grissini integrali con olio extravergine di oliva «stirati a mano» di **Mario Fongo Il Panatè**. In vendita da **Eataly**. *eataly.net*

6. Una tira l'altra, come le ciliegie. In queste occasioni non bastano mai le Mozzarelline Latte Fieno **Brimi**. Prodotte con solo latte fieno 100% Alto Adige da mucche che si nutrono di erba fresca, fieno e piante di campo senza ogm, provatele come abbiamo fatto noi profumate con semi di cumino. *brimi.it*

7. Vi siete mai chiesti quanto latte serva per produrre una forma di **Trentingrana**? Circa 500 litri di latte di montagna, soprattutto quello delle vacche di razza Bruna Alpina, raccolto solo nella provincia di Trento. La pasta dolce e granulosa è ideale da servire a scaglie durante l'aperitivo. *formaggideltrentino.it*

8. Un giusto accompagnamento ai formaggi, anche quelli stagionati come la **Fontina Dop**, è la Mostarda di arance **Le Tamerici**: la dolcezza della polpa delle arance si combina con il retrogusto amarognolo delle scorze e con il piccante della senape. *eataly.net*

9. Offrite due varietà di miele, uno per chi ama i sapori più decisi e uno per chi invece preferisce le note più dolci: Miele di Bosco, colore ambrato intenso scuro, sapore non troppo dolce con note di carruba, rabarbaro e liquirizia, e Miele di Eucalipto, colore chiaro, consistenza cristallizzata, sapore intenso, balsamico con una nota affumicata nel finale. Entrambi di **Mielizia**. *mielizia.com*

10. Carote, peperoni, cavolfiore, zucchini, finocchi, sedano, cotti con aceto, acqua, zucchero, sale e profumati con senape, curry e curcuma. Questo mix di verdure di **Hoamisch** va a braccetto con il pane di segale croccante di Schuster Laatsch. *hoamisch.com schuster.it bioland-italia.it*

1
2
3
4
5
6
7
8
9

1. Le mandorle alla paprika di **Damiano Organic** sono ideali da offrire in piccole ciotole disposte qua e là sulla tavola. Da provare anche quelle tostate, salate e profumate con essenza di limone *damianorganic.it*

2. Affumicatura dolce, salatura delicata e lunga stagionatura: ecco i tre elementi che caratterizzano lo Speck Alto Adige Igp **Recla**. Il trancio è il taglio più versatile da tenere in frigo, perfetto anche per gli inviti dell'ultimo momento. *recla.it*

3. Ecco due versioni dello stesso tipo di pane. I mini snack di segale di **Profanter** sono certificati biologici e vegani. Classici o al sesamo, sono uno spezzafame "uno tira l'altro". E lo schüttelbrot di **Schuster**, un pane di segale croccante lavorato a mano, leggero e digeribile. Entrambi compagni ideali per lo speck. *profanter.it suedtirol.info/it/it*

4. La raccolta di mirtilli nel bosco non è stata fortunata? Ci pensa **BioPlose**, con il suo succo prodotto solo con frutti provenienti da agricoltura sostenibile. Di colore scuro e consistenza vellutata, è una miniera di sostanze antiossidanti. *acquaplose.com bioland-italia.it*

5. Dissetante e profumato, lo sciroppo di sambuco di **Partschiller Hof** è l'ingrediente da aggiungere all'acqua frizzante nelle giornate più calde o al Prosecco per creare l'Hugo, il cocktail più alpino che c'è. *partschillerhof.it bioland-italia.it*

6. È già affettata e pronta da mettere sul tagliere la bresaola della Valtellina Igp Fresca Salumeria di **Fratelli Beretta 1812**. Il tocco in più? Un condimento leggero a base di olio, lime ed erba cipollina. *fratelliberetta.com*

7. La purea di mele bio delle Dolomiti di **Leni's** è cremosa, senza conservanti né zuccheri aggiunti. Merenda golosa al naturale, se si mescola con la senape diventa eccellente sui crostini con salumi e formaggi d'alpeggio. *lenismele.it*

8. Il radicchio spalmabile bio di **Hoamisch** è prodotto con ingredienti da agricoltura biologica, in un maso di Malles, in Val Venosta. A merenda si abbina in un panino allo speck o alla pancetta tesa affumicata, a cena è ottimo nel risotto. Distribuito da **Bioland**, l'associazione di agricoltori altoatesini che preserva la fertilità del suolo e la salute degli animali. *hoamisch.com*

9. La confettura di albicocche di **Partschiller Hof** ha il 75% di frutta. Spalmata su una fetta di pane è una merenda classica, ma con l'aggiunta di un pizzico di peperoncino diventa una composta irresistibile con i formaggi stagionati. Da provare anche la confettura di fragole. *partschillerhof.it bioland-italia.it*

10. Sono una specialità regionale della Liguria le Ciappe semintegrali di farro, biologiche e senza lievito di **Baule Volante**. Croccantissime, si sposano a una fetta di pancetta o a un velo di confettura di albicocche. *baulevolante.it*

11. Delicatamente speziata, con un gusto caratterizzato dalle note fumé, la pancetta tesa cotta affumicata di **Wüber** si scioglie in bocca, fetta dopo fetta. *fratelliberetta.com*

TESTI VALENTINA VERCELLI

COSA METTO IN CANTINA?

Le bottiglie giuste per l'estate secondo Antonio Gilli, giovane sommelier di Malga Panna

A CURA DI **VALENTINA VERCELLI**

Nato nel 1995 e cresciuto a Moena, dove ha sede Malga Panna (il ristorante dello chef Paolo Donei, stellato dal 1992), Antonio Gilli si è avvicinato al mondo del vino ai tempi dell'università. L'interesse si è subito trasformato in passione, tanto da fargli abbandonare gli studi accademici in favore dell'Ais, l'Associazione Italiana Sommelier. Dopo varie esperienze in Italia e all'estero e la soddisfazione della menzione speciale alle finali del Premio Emergente Sala 2023, Antonio è tornato a casa per prestare le sue competenze a una cucina di montagna, che unisce i prodotti e i sapori del territorio a ingredienti estranei e inaspettati. A lui abbiamo chiesto una selezione di bottiglie da abbinare ai piatti delle vacanze, sui monti o al mare.

1. Emilia con brio Con i suoi profumi di lampone e fragolina di bosco, che anticipano una bevuta fresca e dissetante, il Lambrusco di Sorbara Spumante Metodo Classico Brut Rosé 2018 di Cantina della Volta è la bottiglia giusta da stappare anche nei giorni più caldi dell'estate, con una tartare di trota salmonata. *24 euro, cantinadellavolta.com*

2. Per oggi e per domani Fresco, fruttato, quasi tropicale, il Langhe Riesling Hérzu 2022 di Ettore Germano è una bottiglia che regala profumi di frutta e un gusto minerale. Spesso premiato come il migliore Riesling italiano, con qualche anno sulle spalle diventa ancora più buono. Abbinatelo al pesce, anche di fiume. *25 euro, ettoregermano.com*

3. Isola in bottiglia In un'isola dove la tradizione vuole lo Zibibbo dolce, Marco De Bartoli ha l'idea di produrlo come vino secco. Nasce così il Pietranera 2023, che esprime tutto il carattere di Pantelleria con un gusto pulito e iodato. Non si scorda, soprattutto insieme con le ostriche. *25 euro, marcodebartoli.com*

4. Dalla Capitale Arriva da una storica azienda alle porte di Roma il Fiorano Bianco 2020 di Tenuta Fiorano. Ricco, intenso, luminoso, con profumi di gelsomino, agrumi ed erbe aromatiche, è molto gastronomico: assaporatelo insieme a un bel dentice. *35 euro, tenutadifiorano.it*

5. Chardonnay in stile alpino Fa fede al suo nome, «dorato», l'Alto Adige Chardonnay Doran 2021 di Cantina Andrian per il suo colore, indizio di un affinamento in botti di legno. Sontuoso, avvolgente e persistente, si può dimenticare in cantina o bere subito, insieme al vitello tonnato. *37,50 euro, kellerei-andrian.com*

6. Rosa di Puglia Ci sono vini che più di altri appartengono profondamente al territorio di produzione. Il Primitivo di Gioia del Colle Rosato Chakra 2023 di Giovanni Aiello è il perfetto ambasciatore della Puglia: con il suo colore acceso e i profumi di fiori e di macchia mediterranea, sta bene con la parmigiana, la pizza e la zuppa di pesce. *15 euro, giovanniaiello.it*

7. Il rosso per l'estate Semplice non vuol dire banale e il Valpolicella Superiore 2020 di Musella ce lo ricorda. Vibrante, quasi croccante nel frutto, è l'espressione della Valpolicella più vera, quella che si beve con spensieratezza e che richiama la voglia del prossimo sorso. Stappatelo fresco, con un tagliere di salumi e formaggi. *18 euro, musella.it*

8. Gentiluomo di montagna Nato nel cuore delle Alpi, l'Alto Adige Pinot Nero 2021 di Hartmann Donà esprime perfettamente il carattere di un vino di montagna, raffinato e suadente. Fresco e succoso, si può abbinare a tutto, perfino a pesci importanti, se viene servito molto fresco. *30 euro, hartmanndona.it*

9. Sicilia contemporanea La Sicilia sta diventando un riferimento per i vini italiani, non solo per la produzione sull'Etna. C'è fermento anche nella zona di Vittoria, con la cantina di Arianna Occhipinti. Il Frappato 2022 è un rosso di grande stoffa, capace di stregare fin dal primo sorso e con una scorrevolezza molto ricercata di questi tempi. Provatelo con il risotto ai funghi. *26 euro, ariannaocchipinti.it* ■

A CURA DI **STEFANIA VIRONE VITTOR** E **MARIA GIULIA PIERONI**

ODE ALLA SCAMPAGNATA

Dalla gita fuori porta del 1939, i nostri consigli semi seri per un déjeuner sur l'herbe oggi

Il nostro viaggio parte dal 1939, quando in copertina *La Cucina Italiana* celebra la scampagnata con una versione «moderna» di *Le Déjeuner sur l'herbe* di Manet. Nel racconto di Matelda, la gita fuori porta si accompagna a una colazione di «cose buone – e molte»: dal budino di riso alle polpette fino al thermos di caffè. In effetti, apparecchiare sull'erba o nelle aree attrezzate è un'arte minimalista che pochi sanno esercitare. Il classico cestino con le stoviglie e la borsa termica sono le basi per un felice pranzo o una divertente merenda nella natura. Piatti, posate e bicchieri in materiale riciclabile, ça va sans dire. E come vestirsi per una grigliata, un picnic o un barbecue nel verde? Via libera a praticità e soprattutto buonsenso – troppe volte si sono visti stivaletti con tacco avventurarsi su impervi sentieri, slogatura di caviglia assicurata. Lo dice bene Margherita Marcoaldi nella rubrica dedicata alla bellezza sul numero di agosto 1939: «Non c'è niente di più ridicolo che vedere in villeggiatura delle signore agghindate come se fossero in città. Abolite i tacchi alti, i vestiti eccessivamente aderenti e tutte le inutili cianfrusaglie». Come diceva mia nonna, «fiori e quadretti fanno picnic perfetti»: preferiamo le fantasie liberty o Vichy, che fanno molto *Tutti insieme appassionatamente*, non solo per una questione estetica. Hanno anche il pregio di mimetizzare eventuali patacche, visto l'alto rischio di macchiarsi mangiando con le mani. Preferiamo abiti ampi e chemisier a righine (verticali che sfinano) di lunghezza midi o maxi oppure shorts (minimo due spanne sotto i glutei) e pantaloni Capri accompagnati da una camicia in lino invece della solita t-shirt. Evitiamo salopette o tute intere, apparentemente in tema, ma che al momento del bisogno si rivelano davvero scomode. Ricordando Jane Birkin, aggiungiamo una romantica borsa secchiello in midollino oppure una sacca morbida in tela per avere con sé occhiali da sole, crema solare e anti zanzare. A seconda del luogo e dell'eventuale impegno sportivo, ai piedi possono andare scarponcini, sneakers, friulane o sandali in corda bassi. Completate con un cappello di paglia che, oltre a proteggervi dal sole, sarà perfetto calato sugli occhi per la pennichella postprandiale. ■

Illustrazioni d'epoca trasferite su ceramica e smaltate, The Martagon Soup Plate **John Derian x Astier de Villatte**. *astierdevillatte.com*

Bracciale flessibile della collezione Vendôme in oro 18 carati, con rondella in oro e maglia bicolore **Fope**. *fope.com*

Brocca in terracotta smaltata bicolore di **Mango Home**. *mango.com*

Disegnato da Patricia Urquiola, Tahiti Picnic Baskets è l'ultimo prodotto della maison di gioielli **Buccellati**. *buccellati.com*

Panier Cherry Small, borsa cestino di canne essiccate, **Micaela Spadoni**. *micaela-spadoni.myshopify.com*

Pezzo unico e irripetibile il Cappello Sophie in paglia di grano e nastri in tessuto vintage, **Borsalino** Bottega Egnazia. *bottegaegnazia.com*

Cestino pane intrecciato in ceramica rosa **&Klevering**. *klevering.com*

Alzata Nonna Rosa in porcellana di **Brandani** con cupola in vetro. *brandani.it*

Eleganza che non tralascia la praticità, total look camicia corta e maxigonna di **Saloni**. *saloniworld.com*

Taglio bowling con strisce a contrasto per La Chemise Jean di **Jacquemus**. *jacquemus.com*

Occhiale da sole senza tempo di **Dolce&Gabbana**. *luxottica.com*

Backgammon da viaggio Paris-Louxor in pelle Swift, mogano massiccio e acero, di **Hermès**. *hermes.com*

Furlane in seta stampa floreale Special Edition ViBi Venezia per **Kristina Ti**. *kristinati.com*

Cuscini, lenzuola e plaid da stendere e sovrapporre di **Society Limonta**. *societylimonta.com*

FOTO **ARCH. LCI, STUDIO DES FLEURS, PHOTO COURTESY OF BUCCELLATI**

RICETTE **NICOLA CAVALLARO**,
TESTI **FEDERICA SOLERA**,
FOTO **DAVIDE MAESTRI**,
STYLING **BEATRICE PRADA**

MAFALDE CON PESTO E VONGOLE

SOLO MARE

Nelle due pagine, piatti piani degli spaghetti, piattino dell'impanatura, piatto piano delle mafalde **Dior Maison**, padellino degli spaghetti **Kapka**, piatto fondo delle reginette e bicchiere celeste **Coincasa**, fondo di piastrelle **Mosaic Factory**.

SPAGHETTI AL RAGÙ DI POLPO E 'NDUJA

Vongole, polpo, gamberi, ventresca di tonno e baccalà sposano cinque formati di pasta per celebrare il meglio della stagione tra orto e meraviglie degli abissi

CASARECCE TIEPIDE IN ESSENZA DI GAMBERO CON BATTUTA DI GAMBERO ROSSO CRUDO E LIME

Piatto piano e piatto fondo, piattino e bicchiere celeste **Coincasa**. Nella pagina a fianco, piatto di portata **Hay Design**, cocotte del ragù **Le Creuset**, cucchiaino **Dior Maison**, fondo di piastrelle blu **Mosaic Factory**.

MEZZEMANICHE
AL SUGO DI VENTRESCA FRESCA
DI TONNO

PENNONI AL RAGÙ BIANCO DI BACCALÀ CON SALSA DI PEPERONI DOLCI ARROSTITI

Piatto **Steelite International** distribuito da F.S.G. Italia, padellino **Kapka**, cucchiaino **Dior Maison**, runner **Coincasa**.

NICOLA CAVALLARO

Dopo la laurea in Economia, arriva la scuola di cucina a Le Cordon Bleu di Londra e tanta gavetta all'estero. Rientrato in Italia ha portato con sé una cucina ricca di intrecci dove erbe e spezie rendono speciali anche i piatti più semplici. Oggi chef di Un posto a Milano, ha due motti: «Chilometro vero» (seleziona le materie, biologiche, dalle cascine appena fuori città) e «filiera colta» (conosce di persona tutti i suoi fornitori). La sua cucina è senza fronzoli, genuina. Dopo aver provato alcune di queste ricette, andate a trovarlo nel suo ristorante: in carta troverete gli spaghetti con ragù di polpo e 'nduja, un vero concentrato di estate.

PER UN SAPORE ECCELLENTE
Ricordate di togliere sempre tutti i sughi dai contenitori metallici o dalle casseruole affinché non prendano un sapore poco piacevole. Il motivo? Il pomodoro non va d'accordio con il metallo.

MANTECARE LA PASTA
È un passaggio fondamentale, per lo chef, da non trascurare mai perché conferisce cremosità e armonia al piatto. Quindi non dimenticate di tenere da parte sempre un mestolo di acqua di cottura.

MAFALDE CON PESTO E VONGOLE

Impegno Facile
Tempo 1 ora più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg **vongole**
320 g **pasta lunga tipo mafalde**
60 g **basilico**
50 g **Parmigiano Reggiano Dop**
20 g **pinoli**
10-15 **pomodorini – limone**
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Immergete le vongole in abbondante acqua fredda con 100 g di sale grosso e lasciatele riposare per almeno 1 ora.
Preparate il pesto: in un mixer da cucina tritate il basilico con circa 70 g di olio, il parmigiano e i pinoli. Tenete da parte al fresco.
Mondate i pomodorini e tagliateli in quarti. Rosolateli dolcemente in una casseruola con 2-3 cucchiai di olio per 10 minuti.
Scolate le vongole dall'acqua salata e sciacquatele. Scaldate in padella 2 cucchiai di olio, aggiungete le vongole, sfumate con ½ bicchiere di vino bianco, poi chiudete col coperchio per farle aprire, per 5-7 minuti a fuoco vivo.
Filtrate il liquido di cottura delle vongole attraverso un colino foderato di garza, sgusciate quasi tutte le vongole, immergetele nel liquido e tenete tutto da parte.
Lessate le mafalde al dente.
Unite 2 mestolini di liquido di cottura delle vongole filtrato ai pomodorini, scolate nella stessa padella le mafalde e saltate tutto a fuoco vivace per pochi minuti, poi unite il pesto, le vongole con il resto del liquido, aggiustate di sale e pepe e spegnete il fuoco.
Servite le mafalde completando con scorza di limone grattugiata fresca.

SPAGHETTI AL RAGÙ DI POLPO E 'NDUJA

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg **1 polpo piccolo**
500 g **passata di pomodoro**
320 g **spaghetti**
50 g **carota**
50 g **sedano**
50 g **pane secco**
50 g **'nduja – 30 g scalogno**
vino bianco secco
aglio – timo – maggiorana
concentrato di pomodoro
olio extravergine di oliva
peperoncino fresco
peperoncino secco – sale

Lessate il polpo per 40 minuti circa. Scolatelo dall'acqua di cottura e passatelo in una ciotola con acqua e ghiaccio per abbattere la temperatura e fermare la cottura. Tagliatelo a pezzetti di circa 1 cm.
Mondate sedano, carota e scalogno e tagliate tutto a dadini.
Sbucciate e tritate 1 spicchio di aglio e rosolatelo con le verdure a dadini in una casseruola con 3-4 cucchiai di olio, a fuoco vivace. Aggiungete 1 cucchiaino di concentrato e stemperatelo a fuoco vivo, per meno di un minuto. Sfumate con ½ bicchiere di vino bianco, riducete la fiamma, aggiungete la polpa di pomodoro, i tocchetti di polpo e cuocete per circa 20 minuti. Alla fine aggiungete la 'nduja e mescolate bene.
Frullate grossolanamente il pane nel mixer con timo e maggiorana, sale e poco peperoncino secco.
Tagliate un peperoncino fresco a rondelle sottilissime, dosate la quantità secondo il vostro gusto.
Lessate la pasta al dente in abbondante acqua bollente salata, scolatela nella padella con il sugo, mantecate a fuoco vivo per 3 minuti unendo anche il peperoncino fresco in ultimo.
Servite completando con il pane alle erbe. →

CASARECCE TIEPIDE IN ESSENZA DI GAMBERO CON BATTUTA DI GAMBERO ROSSO CRUDO E LIME

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **320 g pasta tipo casarecce**
- **300 g gamberi rossi**
- **60 g zucchero**
- **1 spicchio di aglio**
- **1 scalogno piccolo**
- **1 lime**
- **1 limone**
- **1 carota media**
- **1 costa di sedano**
- **vino bianco secco**
- **pasta di acciughe**
- **concentrato di pomodoro**
- **prezzemolo – timo**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Pulite i gamberi: staccate le teste, sgusciate le code e privatele del budellino nero, incidendo il dorso ed estraendolo, poi sciacquate sotto l'acqua.
Riducete le code dei gamberi a tartare battendole con il coltello. Tenete da parte in fresco la tartare di polpa e le teste.
Mondate le verdure e tagliatele grossolanamente. Pulite l'aglio. Abbrustolite tutto in una casseruola con 1 cucchiaio di olio a fuoco vivo per 2-3 minuti. Aggiungete le teste dei gamberi schiacciandole per estrarne l'essenza, aggiungete ½ cucchiaino di pasta di acciughe, ½ cucchiaio di concentrato di pomodoro e stemperate. Unite circa 1 litro di acqua fredda, portate a ebollizione, quindi abbassate al minimo e lasciate cuocere per 15-20 minuti.
Eliminate da questo fumetto le impurità con una schiumarola durante la cottura. Scoperchiate e proseguite fino a che non si sarà ridotto della metà, poi filtrate.
Versate in un'altra casseruola mezzo bicchiere di vino bianco e fate ridurre, aggiungete il brodo filtrato e riducete questa bisque nuovamente della metà, per circa una ventina di minuti, profumando con 1 rametto di timo e 1 spicchio di limone fresco.
Sbucciate il lime ed eliminate totalmente la parte bianca. Tagliate la scorza a listerelle sottili, fate sbollentare in un pentolino cambiando l'acqua per 3 volte.
Portate a bollore 300 g di acqua con lo zucchero, immergete le scorze precedentemente trattate, spegnete e lasciate raffreddare. Scolate e tenete da parte.
Versate in un padella 2 mestoli di bisque di gamberi con un cucchiaio della polpa tritata, cuocete a fuoco vivace per 2 minuti.
Cuocete nel frattempo la pasta molto al dente e scolatela nella padella con la bisque e la polpa. Completate la cottura della pasta aggiungendo altra bisque, salate e pepate.
Unite un ciuffo di prezzemolo tritato, un filo di olio e le scorze di lime appena prima di togliere dal fuoco.
Lasciate appena intiepidire e servite completando con il resto della tartare di gamberi leggermente condita con olio e sale.

MEZZEMANICHE AL SUGO DI VENTRESCA FRESCA DI TONNO

Impegno Facile
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **600-700 g passata di pomodoro**
- **500 g ventresca fresca di tonno**
- **320 g mezzemaniche**
- **50 g carota a dadini**
- **50 g cipolla a dadini**
- **50 g sedano a dadini**
- **4 filetti di acciuga**
- **concentrato di pomodoro**
- **prezzemolo tritato**
- **timo – sale**
- **olio extravergine di oliva**

Rosolate sedano, carota e cipolla in una casseruola a fuoco vivace con 2 cucchiai di olio per 3-4 minuti. Abbassate la fiamma, aggiungete le acciughe e ½ cucchiaio di concentrato di pomodoro, proseguite la cottura 2-3 minuti e poi aggiungete la passata di pomodoro e l'acqua.
Alzate di nuovo la fiamma per far riprendere il bollore, poi riducetela e lasciate sobbollire dolcemente per 30 minuti circa.
Salate e quando il sugo si sarà ridotto di un terzo aggiungete la ventresca di tonno e proseguite per altri 40 minuti sulla fiamma al minimo. Profumate con qualche rametto di timo e spegnete.
Sminuzzate il pesce schiacciandolo con un cucchiaio.
Cuocete la pasta al dente in abbondante acqua bollente salata e mantecate in padella col sugo di ventresca unendo un mestolo di acqua di cottura sulla fiamma vivace. Completate con prezzemolo tritato, peperoncino a piacere e un generoso giro di olio prima di servire.

PENNONI AL RAGÙ BIANCO DI BACCALÀ CON SALSA DI PEPERONI DOLCI ARROSTITI

Impegno Facile
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **500 g baccalà dissalato**
- **320 g pennoni rigati**
- **50 g sedano a dadini**
- **50 g cipolla a dadini**
- **2 peperoni dolci rossi**
- **vino bianco secco**
- **aglio – erba cipollina**
- **rosmarino**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Lavate i peperoni, ungeteli di olio, metteteli in una teglia e infornateli a 220 °C per 20-25 minuti.
Sfornateli, trasferiteli in una ciotola, sigillate con la pellicola, lasciate raffreddare. Privateli della buccia e dei semi. Tenete da parte circa mezzo peperone e tagliatelo a dadini; frullate il resto con olio e sale fino a ottenere una salsa.
Rosolate in una casseruola 1 spicchio di aglio leggermente schiacciato con 2 cucchiai di olio, a fuoco medio vivace, aggiungete le verdure a dadini e proseguite per 1-2 minuti.
Aggiungete il baccalà a tocchi grossi, sfumate con mezzo bicchiere di vino, aggiungete 200 ml di acqua fredda, portate a bollore e cuocete 5-10 minuti a fuoco vivace.
Eliminate l'aglio, aggiungete un piccolo rametto di rosmarino e cuocete per altri 15-20 minuti. Spegnete, sminuzzate il pesce con un cucchiaio e aggiustate di sale, se serve: il sugo dovrà risultare un po' brodoso.
Cuocete la pasta, scolatela al dente nella casseruola con il sugo mescolando bene.
Distribuite la salsa di peperoni nei piatti, accomodate sopra i pennoni e completate con un trito di erba cipollina e una macinata di pepe.

PER IPER LA GRANDE I

BIRRETTA? SÌ, MA BELLA FRESCA!

Cosa c'è di meglio di una birra fresca per celebrare le serate estive? Nel 2016 Iper La grande i inizia a produrre la birra alla spina, secondo la filosofia che da sempre guida il marchio: attenta selezione delle materie prime e precisa messa a punto di ricette ben calibrate per un prodotto di qualità, perfetto per rallegrare una cena tra amici e tutte le occasioni conviviali più speciali. Le birre della linea Bella Fresca, non pastorizzate e non microfiltrate, comprendono la Pilsner, una chiara in stile boemo, proposta in bottiglia e in edizione limitata per celebrare il 50° anniversario di Iper La grande i; la dissetante Golden, la Blanche, agrumata, velata e dolce, la Apa, una ramata amara, rotonda e fruttata, e la Bock, caratterizzata dal colore rubino e da un sapore forte, maltato e deciso. Versatili dall'aperitivo alla tavola, sono perfette anche come ingrediente: provate la Blanche nella nostra ricetta.

CREMA ALLA BIRRA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

125 g panna fresca
120 g cioccolato bianco
100 g birra Blanche
60 g zucchero
50 g farina 00
50 g farina di mandorle
50 g burro
2 g gelatina in fogli
sale

AMMOLLATE la gelatina in acqua.
FATE bollire la birra per 5 minuti in modo da ridurne il volume e concentrarne l'aroma.
PORTATE a bollore la panna con 10 g di zucchero, spegnete il fuoco poi unitevi la birra e la gelatina strizzata.
VERSATE il liquido ancora caldo sul cioccolato bianco spezzettato, mescolando finché non si sarà sciolto.
VERSATE il composto in 4 contenitori monoporzione e fateli rassodare in frigorifero per almeno 3 ore.
MESCOLATE la farina 00 con la farina di mandorle e un pizzico di sale; impastatele con il burro e 50 g di zucchero, fino a ottenere un insieme di briciole.
DISTRIBUITELE su una placca coperta con carta da forno e infornate a 160 °C per 15 minuti.
SERVITE la crema con il crumble ottenuto e frutta a piacere.

Sono cinque le birre della linea Bella Fresca di Iper La grande i: tutte non pastorizzate e non microfiltrate, sono disponbili in bottiglia e alla spina, tranne la Pilsner etichetta verde, venduta solo in bottiglia.

50
iPER La grande i
Nuovi ogni giorno dal 1974

LA CUCINA ITALIANA

RICETTARIO

AGOSTO 2024

A CURA DI **GIANCARLO MORELLI**
RICETTE **GIANCARLO MORELLI**, **PAOLO BUSSOLINO**, **ILARIA CASTELLI**, **EMANUELE FRIGERIO**
TESTI **LAURA FORTI**, **VALENTINA VERCELLI**, CARTA DEGLI ABBINAMENTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

IL NOSTRO MENTORE

GIANCARLO MORELLI

Abbiamo confrontato le nostre idee per questo ricettario con uno chef innamorato degli ingredienti e generosissimo nel condividere consigli e saperi

È iconico, con gli occhiali da lui disegnati che incorniciano lo sguardo azzurro e dolce: Giancarlo Morelli (*al centro nella foto*) ha trascorso con noi in cucina una giornata davvero memorabile, durante la quale ha discusso con tutto il team le ricette che trovate in queste pagine. Con i suoi modi gentili, con l'umiltà dei più grandi e con tanto cuore, ha lavorato con noi in un dialogo continuo, dandoci preziosi consigli anche negli aspetti più minuti e solo apparentemente meno importanti del lavoro in cucina, come l'uso dei guanti per proteggere gli alimenti da «contaminazioni» di odori durante la preparazione. Chef Morelli, bergamasco, quasi 65 anni, ha due ristoranti a Milano, uno a Seregno, uno in Sardegna oltre a tante consulenze attive in tutto il mondo. La sua carriera è l'espressione di una vocazione, manifestata fin da giovanissimo, che lo ha portato quasi naturalmente a scegliere di studiare all'alberghiero. Ha cominciato a lavorare appena diplomato, esplorando varie realtà all'estero, per poi tornare e aprire, a Seregno, il suo Pomiroeu, nel 1993, e poi affrontare negli anni seguenti le nuove avventure milanesi. La sua è una cucina improntata al massimo rispetto per l'ingrediente: per lui il cuoco deve solo cercare di «rovinare il meno possibile ciò che la natura ci regala». Il cuoco non è altro che un intermediario tra l'ingrediente, di per sé perfetto, e il commensale, e non deve mai imporsi come protagonista. Esaminando le ricette dei nostri cuochi, Morelli li ha invitati alla semplicità e al massimo senso pratico: «Questo nostro ricettario deve essere un successo. E perché lo sia, le ricette devono essere chiare e riproducibili con il minor margine di errore possibile», spiega, interpretando alla perfezione la missione del nostro giornale. Dopo avere cucinato un piatto insieme a ognuno dei tre cuochi di questo mese, Morelli ci ha preparato il suo risotto, che trovate tra i primi piatti: articolato, lo vedrete, ma semplice, un esempio perfetto dell'equilibrio di gusto ed estetica, di rispetto e valorizzazione degli ingredienti di cui è paladino. Lo abbiamo assaggiato tutti insieme, perché per Giancarlo (a questo punto ci si chiama per nome) la cucina serve soprattutto per rendere felici gli altri: noi siamo stati felicissimi di questa giornata così preziosa e, nelle pagine che seguono, vogliamo condividerla a nostra volta con tutti voi. LAURA FORTI

1. EMANUELE FRIGERIO

Pasticciere per vocazione e per eredità (il padre è titolare di una storica pasticceria milanese), insegnante alla nostra Scuola di cucina, sperimenta ed esplora anche preparazioni salate. In questo ricettario ha ideato due piatti di verdure, estivi e immediati, con piccoli particolari che li rendono speciali, come il peperoncino o il burro aromatico. Speciale la sua ganache bianca.

2. PAOLO BUSSOLINO

Giovane veterinario torinese, ha una vera passione per la cucina, alla quale si dedica con precisione e fantasia, fin da quando ha lasciato la casa dei genitori. Ama i piatti della tradizione, ma «contamina» con originalità spunti italiani e stranieri: ne è un esempio il suo salmorejo, spagnolo con un tocco di Calabria, e il carpaccio di salmone, con condimento sudamericano.

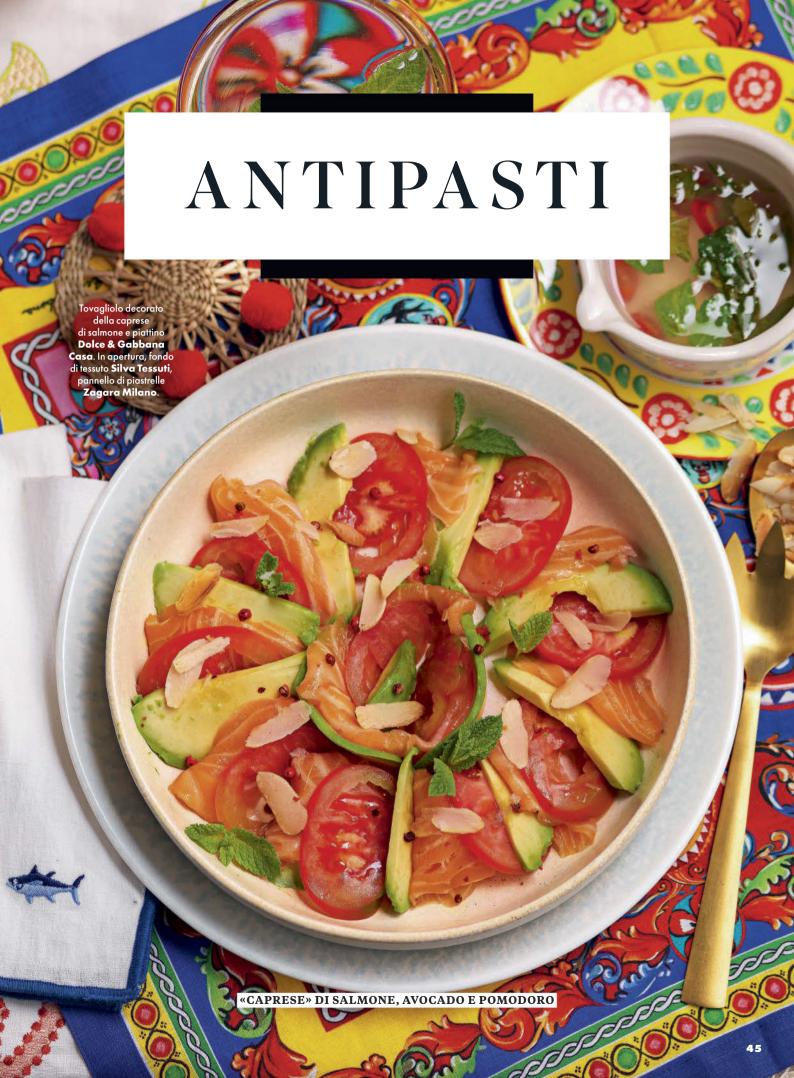
3. ILARIA CASTELLI

Ex consulente finanziario, è passata dal tailleur al tagliere per dedicarsi alla sua passione, la cucina, e ha aperto il suo laboratorio Chef and the City, a Milano. È chef a domicilio e tiene corsi di cucina, spesso per stranieri. Le sue ricette sono fantasiose e hanno sempre un'idea originale, come il caffè di pomodoro nella tartare di ricciola, o la presentazione a cheesecake della tartare.

ANTIPASTI

Tovagliolo decorato della caprese di salmone e piattino **Dolce & Gabbana Casa**. In apertura, fondo di tessuto **Silva Tessuti**, pannello di piastrelle **Zagara Milano**.

«CAPRESE» DI SALMONE, AVOCADO E POMODORO

CARPACCIO DI FICHI, UVA, NOCCIOLE E CAPRINO

«CAPRESE» DI SALMONE, AVOCADO E POMODORO

I consigli di Morelli
«Non utilizzerei mai i gusci dell'avocado in un piatto, come previsto nella ricetta originale: non taglierei a dadini così piccoli il salmone, e quindi neanche gli altri ingredienti principali, e soprattutto non lascerei marinare il pesce, per non rovinarlo. Piuttosto, penserei a un condimento particolare, dove sostituirei la vodka con il gin, più aromatico, e lo aggiungerei solo all'ultimo».
Cuoco Paolo Bussolino
Impegno Facile
Tempo 35 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g salmone pulito per il consumo a crudo
8 noci brasiliane
2-3 pomodori costoluti
2 avocado – pepe rosa
gin – limone – menta fresca
peperoncino fresco
olio extravergine di oliva
sale – sale in fiocchi

Preparate il condimento: in una ciotolina spremete il succo di un limone, quindi unitevi mezzo peperoncino a fettine, un pizzico di sale, qualche foglia di menta spezzettata e 2-3 cucchiai di gin: mescolate gli ingredienti pochi per volta, in modo da aggiustare via via le quantità.
Tagliate a metà gli avocado, togliete il nocciolo e sbucciateli.
Tostate le noci brasiliane per 5 minuti in una padellina, quindi eliminate la pellicina e tagliatele a lamelle.
Tagliate il salmone con un coltello ben affilato, in fette sottili.
Tagliate anche i pomodori a fettine. Affettate infine anche gli avocado.
Componete il piatto alternando i tre ingredienti. Filtrate il condimento e distribuitelo sul piatto. Completate con le lamelle di noci, il pepe rosa e gocce di olio, scegliendone uno vigoroso, siciliano o toscano.

MORELLI DICE
- Assaggiate prima il gin, per individuare le sue note aromatiche, quindi cercate un'armonia tra i vari sapori, calibrando il succo di limone, la menta e il peperoncino del condimento.
- Valutate il grado di maturazione degli avocado: in base a quanto sono morbidi, stabilite quanto sottili potranno essere le fette che taglierete, in modo da potere poi adeguare lo spessore di salmone e pomodori. Se l'avocado è molto maturo, le fette saranno leggermente più spesse. In questo caso, appoggiateli su un vassoietto e riponeteli in freezer per consolidarli un attimo: sarà più facile tagliarli.
- Conservate i piccoli ritagli di salmone che si creano affettandolo, potrete farne una tartare il giorno dopo. Oppure servitela sotto le fette di carpaccio, per arricchire il contenuto di questo piatto.

Paolo Bussolino e Giancarlo Morelli al lavoro sulla «Caprese» di salmone, avocado e pomodoro. Morelli taglia le noci tostate e suggerisce a Bussolino di raffreddare gli avocado, prima di tagliarli.

CARPACCIO DI FICHI, UVA, NOCCIOLE E CAPRINO

I consigli di Morelli
«Non male questa idea: si può aggiungere un po' di caprino lavorato, per portarci più decisamente verso una portata salata, che può essere servita come antipasto o dopo i secondi».
Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 1 ora di raffreddamento

«Caprese» di salmone, avocado e pomodoro *pag. 47*

Le note del gin e l'olio intenso del condimento sono ravvivate dall'Orange Wine 2023 di **Poderi dal Nespoli**, un macerato di carattere, che profuma di ginepro, miele e albicocche candite. Servitelo sui 10-12 °C, *15,50 euro, poderidalnespoli.com*

Carpaccio di fichi, uva, nocciole e caprino *pag. 47*

Gli antipasti estivi a base di frutta e formaggi freschi ben si accompagnano con un Conegliano Valdobbiadene **Prosecco Superiore**, con un po' di residuo zuccherino. Ci piace l'Extra Dry Strada di Guia, 109 di Foss Marai, elegante e fragrante, con aromi floreali e fruttati. *14 euro, fossmarai.com*

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g fichi neri
220 g acini di uva Italia
200 g robiola fresca di capra
50 g succo di limone
50 g nocciole
1 mazzetto di coriandolo
olio extravergine di oliva
sale – sale in fiocchi
pepe di Timut

Sbucciate i fichi e tagliateli a rondelle spesse 1 cm; disponete le rondelle tra due fogli di pellicola alimentare e pressateli con un peso, ottenendo un disco compatto, spesso circa ½ cm. Riponete il disco in frigorifero per 1 ora (carpaccio).
Spezzettate grossolanamente le nocciole e tostatele in una padella per un paio di minuti; unite gli acini d'uva, in parte interi e in parte tagliati a metà, proseguendo la cottura ancora per un minuto.
Frullate con un mixer a immersione il succo di limone con le foglie di coriandolo, 20 g di olio e un pizzico di sale. Amalgamate la robiola con un cucchiaio di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe.
Servite il carpaccio di fichi con l'uva e le nocciole tostate, la robiola a ciuffetti, completando con una macinata di pepe di Timut, fiocchi di sale e foglie di coriandolo.

PRIMI

Piatto fondo e piano degli spaghetti **Guzzini**, piattino del limone, tovagliolo e piattini gialli decorati **Dolce & Gabbana Casa**, fondi di tessuto **Silva Tessuti**.

SPAGHETTI ALLO ZAFFERANO, CON ZUCCHINE E MAZZANCOLLE

SALMOREJO CON UOVO MORBIDO E 'NDUJA

Piatto del risotto **Virginia Casa**, piattino giallo decorato **Dolce & Gabbana Casa**, fondo di piastrelle **Zagara Milano**.

RISOTTO CON POMODORO, OLIO AL BASILICO E CREMA DI LIMONE

SPAGHETTI ALLO ZAFFERANO, CON ZUCCHINE E MAZZANCOLLE

I consigli di Morelli
«Trovo azzeccato l'abbinamento degli ingredienti: zafferano, zucchine e mazzancolle. Solo, invece di unire lo zafferano alle zucchine, lo utilizzerei per terminare la cottura della pasta. In questo modo, darà il suo carattere, senza coprire troppo la delicatezza delle verdure».
Cuoco Paolo Bussolino
Impegno Facile
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g mazzancolle
320 g spaghetti quadrati
6 zucchine – aglio
Parmigiano Reggiano Dop
yogurt greco
limone
basilico – zafferano
olio extravergine di oliva
vino bianco
sale – pepe

Sgusciate e pulite le mazzancolle e tenetele da parte.
Mondate le zucchine, tagliatele a tocchetti e cuocetele per circa 10 minuti in una casseruola con un filo di olio, un pizzico di sale e uno spicchio di aglio con la buccia, schiacciato.
Togliete l'aglio, lasciate intiepidire le zucchine, quindi frullatele con 2-3 cucchiai di parmigiano grattugiato, 1 cucchiaio di yogurt greco e qualche foglia di basilico, sale e pepe, ottenendo una crema.
Cuocete la pasta in acqua leggermente salata, per circa due terzi del tempo indicato in confezione.
Sciogliete una bustina di zafferano in 2 mestoli di acqua e versate il tutto in una padella: scolate la pasta e terminate di cuocerla in padella con l'acqua allo zafferano, allungando con altra acqua se necessario.
Tagliate a pezzetti le mazzancolle (tenetene qualcuna intera per decorare) e scottatele per 1 minuto in una padella con 1 filo di olio, sfumando con uno spruzzo di vino bianco.
Servite gli spaghetti sulla crema di zucchine, completateli con le mazzancolle (anche quelle tenute intere), una grattugiata di scorza di limone, pepe e qualche foglia di basilico.

Lo chef Giancarlo Morelli nelle fasi finali di preparazione del suo risotto, mentre manteca e mentre prepara il piatto per il set: «Potete anche lasciare i dadini di pomodoro solo sul fondo, coprendoli tutti con il riso: così chi lo assaggia avrà un effetto sorpresa, qualcosa di inaspettato».

SALMOREJO CON UOVO MORBIDO E 'NDUJA

I consigli di Morelli
«È una buona idea, fresca e resa molto italiana grazie all'aggiunta della 'nduja. Solo due accortezze: aggiungerei un aroma e dei crostini per dare croccantezza».
Cuoco Paolo Bussolino
Impegno Facile
Tempo 35 minuti più 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg pomodori maturi
300 g pane secco – 3 uova
aglio – 'nduja – timo
pane casareccio
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mondate i pomodori, tagliateli a pezzetti e frullateli con un frullatore potente. Filtrate il tutto eliminando così pelle e semi.
Ammorbidite il pane secco con un po' di acqua, quindi aggiungetelo al frullato di pomodoro, unendo anche mezzo spicchio di aglio a pezzettini, sale e pepe; frullate ancora il tutto, ottenendo una crema, il salmorejo. Lasciatela riposare coperta con la pellicola, in frigorifero, per almeno 30 minuti.
Cuocete le uova in acqua bollente per circa 6 minuti, bloccate la cottura in acqua molto fredda, per mantenere il tuorlo cremoso. Sgusciatele.
Servite il salmorejo con mezzo uovo, completando con fiocchetti di 'nduja, foglie di timo e gocce di olio e crostini di pane casareccio tostati.

RISOTTO CON POMODORO, OLIO AL BASILICO E CREMA DI LIMONE

Gli elementi che rendono speciale questo risotto (la crema di limone, il burro acido, la ricotta e l'olio al basilico) si possono tutti preparare in anticipo. La crema di limone si potrà conservare in un biberon, la ricotta coperta con la pellicola in frigorifero, l'olio in una pipetta, il burro in freezer, come indicato). Il tempo riportato qui sotto comprende tutte le preparazioni: il solo risotto (e i pomodori) richiederà circa 35 minuti di tempo.
Cuoco Giancarlo Morelli
Impegno Per esperti
Tempo 2 ore più 12 ore di riposo
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
PER IL BURRO ACIDO
400 g burro – 100 g aceto
100 g vino bianco – 1 scalogno
PER L'OLIO AL BASILICO
50 g olio di vinaccioli
30 g basilico – ghiaccio
PER LA CREMA DI LIMONE
20 g zucchero
2 limoni interi non trattati
PER IL RISOTTO
350 g riso Carnaroli
80 g Parmigiano Reggiano Dop
60 g ricotta di bufala affumicata cremosa
25 g vino bianco secco
15 g cipolla bianca
10 g olio extravergine di oliva
2 pomodori
brodo vegetale

→

PER IL BURRO ACIDO
Sciogliete 200 g di burro in una casseruola con uno scalogno tagliato a fettine sottilissime, l'aceto e il vino. Fatelo ridurre dell'ottanta per cento, quindi toglietelo dal fuoco e filtratelo.
Frullate il burro filtrato aggiungendo anche il rimanente burro, freddo, e montando tutto insieme.
Versate la crema ottenuta nelle vaschette del ghiaccio, riponetelo in frigorifero a consolidare, quindi in freezer. Ogni «cubetto» dovrebbe pesare intorno ai 60 g, dose adeguata a un risotto per 4 persone.
Preparate il giorno prima questo burro e conservatelo poi in freezer: ne avrete a disposizione per altri risotti o per preparare salse per il pesce.
PER L'OLIO AL BASILICO
Lavate il basilico, sbollentatelo in acqua bollente e raffreddatelo in acqua e ghiaccio.
Frullatelo con l'olio, lasciatelo decantare in modo che si separi l'acqua dalla parte grassa.
Eliminate l'acqua e conservate l'olio in una boccetta anche per utilizzi futuri.
PER LA CREMA DI LIMONE
Tagliate i limoni in modo da ottenere la scorza, la parte bianca e la polpa, lavorando su una ciotola, per recuperare tutto il succo.
Sbollentate le scorze in acqua bollente per 3 volte, scolando e cambiando l'acqua ogni volta.
Sbollentate la parte bianca una volta in acqua bollente.
Mettete in una casseruola la polpa dei limoni, il succo, le scorze sbollentate e lo zucchero. Cuocete a fuoco basso per 6 minuti.
Aggiungete anche la parte bianca e cuocete per 35 minuti a fuoco molto basso: la pectina del limone agirà come legante.
Spegnete e lasciate raffreddare, quindi frullate tutto ottenendo una crema.
PER IL RISOTTO
Sbollentate i pomodori, togliete la pelle e i semi, quindi tagliatali a dadini molto piccoli. Pesatene 65 g e conditeli con un filo di olio e sale.
Tritate finemente la cipolla e fatela appassire con un filo di olio. Tostate il riso, sfumatelo con il vino, quindi portatelo a cottura con circa 1,2 litri di brodo in circa 13 minuti.
Mantecate il riso con il burro acido e la ricotta di bufala, servitelo sopra i pomodori a dadini e completatelo con la crema al limone e l'olio al basilico.
DA SAPERE Se non trovate la ricotta di bufala affumicata, acquistatela fresca e preparatela così: lasciatela asciugare in forno a 90 °C per 2 ore. Bruciate in un pentolino qualche foglia di alloro, salvia, rosmarino. Quando cominciano a fare fumo, inserite il pentolino nel forno per 7-8 minuti. Togliete la ricotta, che si sarà leggermente affumicata, e frullatela per renderla cremosa. Una piccola facilitazione: se volete rendere più semplice questo risotto, invece di preparare la crema di limone, grattugiate abbondante scorza di limone al momento del servizio.

Spaghetti allo zafferano, con zucchine e mazzancolle *pag. 51* **+ Fagiolini al peperoncino e patate al cartoccio** *pag. 59*

Il vino giusto per i piatti vegetariani e i primi con i crostacei è un bianco giovane e profumato, non troppo alcolico: Vi consigliamo il **Cirò Bianco Segno 2023** di Librandi, da uve greco in purezza, mediterraneo, dal fresco sapore agrumato e salino. *12,50 euro, librandi.it*

Salmorejo *pag. 51* **+ Tartare di ricciola con ricotta di bufala e caffè di pomodoro** *pag. 56*

I rosati sono i compagni migliori per le ricette a base di pomodoro. Per questi due piatti estivi, sceglIete un vino d'annata, come il **Bardolino Chiaretto 2023** di Zenato: nasce sulle sponde del lago di Garda da un mix di uve corvina, rondinella e molinara e ha accattivanti profumi di fiori bianchi e lamponi. Servitelo sui 10-12 °C. *8 euro, zenato.it*

Risotto con pomodoro, olio al basilico e crema di limone *pag. 51*

Il **Valcamonica Bianco Mat 2020** di Concarena, un bianco a base di riesling e sauvignon, valorizza al meglio il piatto di Morelli, con tutta la freschezza minerale dei vini di montagna e profumi di erbe aromatiche, frutti e agrumi dolci. *40 euro, cantinaconcarena.it*

Tovagliolo dei calamari **Dolce & Gabbana Casa**, fondo di piastrelle **Zagara Milano**.

PESCI

CALAMARI IN PADELLA E TRE SALSE

Piatto del salmone **Villa d'Este Home Tivoli**, bicchieri colorati **Pasabahce**.

SALMONE IN CROSTA DI PATATE

CALAMARI IN PADELLA E TRE SALSE

I consigli di Morelli
«L'idea di frullare i calamari e cuocerli in forma di sigari nella pellicola non mi convince. È meglio invece mantenere il calamaro intero, in modo che conservi una consistenza meno artefatta, cuocendolo in padella o alla brace. Buona invece l'idea delle tre salse colorate».

Cuoca Ilaria Castelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 45 minuti
Senza glutine

Giancarlo Morelli cuoce i ciuffi dei calamari insieme a Ilaria Castelli e, dopo, la aiuta a comporre i piatti per il set, con le tre salse colorate. In questa ricetta, Morelli ha suggerito di incidere con una quadrettatura superficiale i corpi dei calamari, per poi cuocerli velocemente in padella.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **500 g 4 zucchine**
- **8 calamari di medie dimensioni (100 g cad.)**
- **2 peperoni rossi**
- **1 scalogno**
- **spinaci novelli**
- **alloro – aglio – timo**
- **olio extravergine di oliva**
- **limone – olio di semi**
- **sale**

Tagliate a metà per il lungo i peperoni, eliminate filamenti e semi, conditeli con un pizzico di sale, olio, unite 2 spicchi di aglio tagliati a pezzetti, una foglia di alloro.
Sistemateli su una placca da forno, copriteli con un foglio di stagnola e infornateli a 190 °C per 30 minuti.
Mondate intanto le zucchine. Tagliate quindi la parte verde e mettetela da parte. Tagliate a pezzetti la parte bianca e metteteli in una casseruola senza grassi. Fateli tostare a fuoco vivo in modo che si abbrustoliscano un po', per 3-4 minuti, mescolando: si insaporiscono e si asciugano.
Sfumate con mezzo bicchiere di acqua e cuocete per circa 15-16 minuti.
Rosolate il verde delle zucchine in un'altra casseruola con uno scalogno tritato, qualche foglia di timo e abbondante olio, quasi a coprire, per circa 15-20 minuti.
Frullate le zucchine bianche con 4 cucchiai di succo di limone e 50 g di olio extravergine scaldato appena in un pentolino (60 °C), ottenendo una salsa vellutata; aggiustate di sale solo alla fine.
Frullate anche il verde delle zucchine, ottenendo la salsa verde.
Sfornate i peperoni e metteteli in una ciotola coperta con la pellicola. Eliminate la pelle, quindi frullate i filetti, aggiungendo olio di semi a filo, fino a ottenere la terza salsa, rossa.
Scottate appena 4 ciuffetti di spinaci novelli in una padella con un filo di olio.
Pulite bene i calamari, quindi separate i ciuffi. Eliminate le ali e aprite i corpi tagliandoli per il lungo e stendeteli sul piano di lavoro.
Incidete la superficie esterna con un coltello ben affilato, con tagli paralleli superficiali, poi ruotatelo e incidete con altrettanti tagli in modo da creare una quadrettatura.
Cuocete i calamari su una piastra calda, con un filo di olio, rosolandoli solo sul lato inciso: si «arricceranno» richiudendosi su se stessi. Rosolate anche i ciuffi.
Servite i calamari con i loro ciuffi accompagnandoli con le salse e con gli spinaci scottati.

MORELLI DICE

- L'olio abbondante cuocerà le zucchine quasi «confit», delicatamente, preservandone il sapore.
- L'olio a 60 °C nella salsa bianca vi aiuterà a montare la salsa, ottenendo una consistenza cremosa senza bisogno di aggiungere amidi.

SALMONE IN CROSTA DI PATATE

I consigli di Morelli
«Suggerisco di preparare una salsa al limone e una di lamponi e di non mescolarle; meglio invece colare a gocce la salsa ai lamponi: si mantengono meglio sapori e colori di entrambe le salse. Completate con la menta tagliuzzata solo all'ultimo».

Cuoca Ilaria Castelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **600g patate**
- **520g 2 filetti di salmone senza pelle**
- **300 g panna**
- **125 g lamponi**
- **60 g burro**
- **2 scalogni**
- **2 limoni**
- **fecola di patate**
- **alloro – menta**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe di Timut**

Sbucciate le patate e affettatele molto sottilmente con l'aiuto di una mandolina, quindi tagliatele a listerelle sottili; unite 4 cucchiai di fecola di patate e una presa di sale.
Massaggiate leggermente i filetti di salmone con il sale.
Disponete sul piano di lavoro un foglio di pellicola alimentare. Ricopritela con uno strato di patate poco più grande del filetto di salmone; adagiatevi sopra il salmone, ricopritelo con un altro strato di patate, facendole aderire bene anche sui bordi. Avvolgetelo poi saldamente nella pellicola alimentare. Ripetete l'operazione per preparare anche il secondo filetto, quindi riponeteli entrambi in frigorifero per 15 minuti.
Togliete i filetti di salmone dalla pellicola.
Scaldate 3-4 cucchiai di olio in una padella e rosolatevi i filetti di salmone per circa 3 minuti, a fiamma media; voltateli e proseguite la cottura →

per altri 3 minuti. Ripetete l'operazione, con gli stessi tempi di cottura, ma a pentola coperta; infine, cuocete i filetti di salmone, anche sui lati, per 1 minuto; la crosta di patate dovrà risultare uniformemente dorata.
Tagliate i filetti a fette spesse con un coltello molto affilato.
Frullate i lamponi e cuoceteli per 5 minuti in un pentolino, con 2 cucchiai di olio e una macinata abbondante di pepe di Timut. Lasciate intiepidire, quindi setacciate la salsina e aggiungete 5-6 foglie di menta tagliate a listerelle fini.
Sciogliete il burro in una padella e fatevi imbiondire gli scalogni tritati finemente; unite il succo e la scorza grattugiata dei limoni. Lasciate insaporire per un minuto, quindi aggiungete la panna e 2 pizzichi di sale. Portate a bollore e cuocete, finché la salsa non si sarà ridotta della metà. Spegnete la fiamma, unite una foglia di alloro e lasciate raffreddare molto bene. Togliete l'alloro e frullate la salsa.
Disponete la salsa al limone e scalogno nei piatti, adagiatevi sopra le fette di salmone e completate con gocce di salsa al lampone, aggiungendo, a piacere, lamponi freschi e foglioline di menta.

TARTARE DI RICCIOLA CON RICOTTA DI BUFALA E CAFFÈ DI POMODORO

TARTARE DI RICCIOLA CON RICOTTA DI BUFALA E CAFFÈ DI POMODORO

I consigli di Morelli
«Una ricetta fresca, che ricorda un po' il ceviche peruviano, ma in stile mediterraneo. Da realizzare per pochi commensali, per via del caffè al pomodoro, non semplice per tanti ospiti».
Cuoca Ilaria Castelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti più 1 ora di riposo
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g **pomodori ramati molto maturi**
- 400 g **ricciola**
- 160 g **ricotta di bufala**
- 2 **lime – bacche di ginepro**
- **alloro in polvere**
- **origano in polvere**
- **basilico in polvere**
- **fiori eduli**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Tagliate a dadini i pomodori a temperatura ambiente e metteteli in un colino a maglie larghe; lasciateli scolare per circa 1 ora, raccogliendo l'acqua che rilasceranno.
Condite i dadini di pomodoro con olio e sale.
Mescolate un cucchiaino di alloro in polvere, un cucchiaino di basilico in polvere, un cucchiaino di origano in polvere e 4 bacche di ginepro.
Condite l'acqua di pomodoro con un pizzico di sale, quindi trasferitela nella caldaia di una caffettiera per due persone; posizionate nel filtro a imbuto il mix di erbe, chiudete la caffettiera e ponetela sul fuoco, finché non salirà il caffè di pomodoro. Trasferitelo in una tazza e lasciatelo raffreddare.
Tagliate i filetti di ricciola prima a listerelle e poi a dadini, ottenendo una tartare. Conditela con sale, un filo di olio, 4 cucchiai di succo e la scorza grattugiata di entrambi i lime.
Mantecate la ricotta di bufala con 2 cucchiai di olio e un bel pizzico di sale.
Sistemate al centro di un piatto 2 coppapasta rotondi di diametro diverso. Distribuite prima uno strato di ricotta mantecata e poi la tartare di ricciola nello spazio tra i due coppapasta. Sfilate i coppapasta, ottenendo la forma di una ciambella; versate l'acqua di pomodoro al centro della ciambella, decorate con dadini di pomodoro e fiori eduli. Ripetete l'operazione per ottenere altre tre tartare e servite.

Calamari in padella e tre salse *pag. 55*
+ Insalata di peperoni e patate con salsa al parmigiano *pag. 59*

Stappate un bianco aromatico e intenso, come il Sauvignon, i cui profumi richiamano quelli del peperone. Ci piace il **Liende 2022** di La Viarte, che nasce sui Colli Orientali del Friuli e si fa ricordare per le decise note di frutta tropicale e il gusto lungo e sapido.
21 euro, laviarte.it

VERDURE

Piatto giallo decorato dell'insalata di patate, piattino e tovagliolo **Dolce & Gabbana Casa**, bicchieri colorati **Pasabahce**, fondo di piastrelle **Zagara Milano**.

INSALATA DI PEPERONI E PATATE CON SALSA AL PARMIGIANO

Vassoio dei fagiolini e tovagliolo **Dolce & Gabbana Casa**, bicchiere colorato **Pasabahce**, fondo di piastrelle **Zagara Milano**.

FAGIOLINI AL PEPERONCINO E PATATE AL CARTOCCIO CON BURRO AROMATICO

INSALATA DI PEPERONI E PATATE CON SALSA AL PARMIGIANO

I consigli di Morelli
«Preparare una mousse di verdura, con l'aggiunta di gelatina, è un'idea che non amo. In generale non mi piace molto fare mousse con le verdure. Suggerirei di preparare invece un'insalata con patate, cicoria e peperoni friggitelli, da condire poi con una salsa al parmigiano, che darà un tocco molto particolare alla ricetta».

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **150 g cicoria**
- **20 peperoni friggitelli**
- **4 patate**
- **senape**
- **aceto di vino bianco**
- **Parmigiano Reggiano Dop**
- **aglio – alloro**
- **erba cipollina**
- **brodo vegetale**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Lessate le patate con la buccia per 35-40 minuti. Scolatele e lasciatele intiepidire, quindi pelatele e tagliatele a fette.
Preparate la salsa: frullate 40 g di parmigiano grattugiato con 1 cucchiaino di senape, 1 cucchiaio abbondante di aceto, 25 g di olio extravergine e 2 cucchiai di brodo vegetale.
Abbrustolite i friggitelli in una padella con un filo di olio per circa 15 minuti, voltandoli.
Mondate la cicoria e preparate una pentola di acqua bollente, con l'aggiunta di 1 foglia di alloro, una presa di sale, 1 spicchio di aglio schiacciato e 2 cucchiai di olio.
Spellate i friggitelli, tenendone da parte qualcuno intero con la pelle, e tagliateli a striscioline.
Sistemate le patate sui piatti, conditele con un po' di erba cipollina, quindi copritele con i peperoni a striscioline.
Tuffate la cicoria nell'acqua bollente con l'olio, in modo da ammorbidirla appena, lucidandola. Adagiatela sulle patate. Completate con i friggitelli tenuti interi e con la salsa al parmigiano.

MORELLI DICE
- La cottura della cicoria, insieme alla salsa sapida e acida, è il segreto del piatto: la cicoria sarà leggermente scottata dall'acqua bollente, insaporita dagli aromi aggiunti e lucidata da quel goccio di olio.

Salmone in crosta di patate *pag. 55*

Abbinate un bianco di buona struttura e intensità, in grado di tenere testa al salmone. Noi abbiamo trovato il vino giusto in Piemonte: è il **Timorasso Derthona 2022** di Luigi Boveri, lungo e appagante con ricordi di agrumi dolci e frutta gialla e un gusto minerale e persistente. *16 euro, boveriluigi.com*

Giancarlo Morelli suggerisce a Emanuele Frigerio di tagliare i peperoni friggitelli in strisce sottili, per distribuirli meglio sulle patate. Frigerio insaporisce con erba cipollina, prima di completare il piatto per il set, sotto gli occhi vigili di Morelli.

FAGIOLINI AL PEPERONCINO E PATATE AL CARTOCCIO CON BURRO AROMATICO

I consigli di Morelli
«Questo non è un piatto completo, ma certamente un ottimo contorno: una buona idea da preparare in accompagnamento a un arrosto, e da servire in un bel piatto di portata, da condividere a tavola tra i commensali».

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Facile
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **450 g 12 patate novelle**
- **400 g fagiolini – 100 g burro**
- **5 g foglie di menta**
- **1 peperoncino habanero**
- **aglio**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Lavate le patate, avvolgetele singolarmente nella carta stagnola e infornatele a 180 °C per 40 minuti.
Tritate finemente le foglie di menta e amalgamatele con il burro morbido, ½ spicchio di aglio tritato e un pizzico di sale. Trasferite il composto in una ciotola e lasciatelo riposare in frigorifero per 30 minuti.
Portate a bollore una pentola di acqua salata e cuocetevi i fagiolini, precedentemente mondati, per 5-7 minuti.
Scolateli e ripassateli in una padella con un paio di cucchiai di olio, uno spicchio di aglio schiacciato (che poi toglierete) e il peperoncino tagliato a rondelle, per circa 3 minuti.
Scartate le patate, tagliatele a metà, schiacciatele delicatamente.
Conditele ancora calde con il burro aromatizzato e unitele ai fagiolini.
Servite completando con una macinata di pepe.

CARNI

TACCHINO AL MARSALA E UVA CON RÖSTI DI PATATE E ZUCCHINE

Piatto della tartare **Guzzini**, tovagliolo **Dolce & Gabbana Casa**, forchetta del tacchino **Villa d'Este Home Tivoli**, fondo di piastrelle **Zagara Milano**.

«CHEESECAKE» DI SCOTTONA

FILETTO DI MAIALE ALLE ERBE CON RAVANELLI E «LATTICELLO»

TACCHINO AL MARSALA E UVA CON RÖSTI DI PATATE E ZUCCHINE

I consigli di Morelli
«Suggerirei di cuocere i rösti prevalentemente in padella, e di scegliere una bella fesa di tacchino da trattare quasi come un filetto di manzo: aromatizzatela, rosolatela, finite la cottura in forno, quindi ripassatelo nel suo intingolo completato con gli aromi e l'uva».
Cuoca Ilaria Castelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
750 g fesa di tacchino
500 g zucchine
300 g uva bianca
250 g patate
130 g Marsala secco
50 g Parmigiano Reggiano Dop
40 g fecola di patate
40 g burro
1 uovo grande
alloro – rosmarino – timo
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Sbucciate le patate.
Grattugiate le zucchine e le patate con una grattugia a maglia larga e mescolatele bene. Unite le foglioline di un mazzetto di timo, l'uovo, il parmigiano, la fecola di patate, 3-4 bei pizzichi di sale e un cucchiaio di olio. Lasciate riposare per 5 minuti, quindi eliminate l'acqua che si sarà formata.
Scaldate una padella antiaderente con il fondo completamente ricoperto di olio; prelevate 2 cucchiai per volta del composto di patate e zucchine e adagiatelo nella padella; appiattite il composto con il dorso del cucchiaio e dategli una forma il più possibile circolare. Cuocete per circa 3 minuti, quindi voltate i rösti e proseguite la cottura per altri 3 minuti circa; ripetete l'operazione, per una cottura totale di circa 12 minuti, finché non saranno ben dorati. Scolateli via via su carta da cucina.
Salate il tacchino. Scaldate 2-3 cucchiai di olio in una padella, profumate con un paio di foglie di alloro e un rametto di rosmarino.
Rosolate il tacchino per un paio di minuti, voltandolo su tutti i lati; aggiungete il burro e proseguite la rosolatura del tacchino ancora per 3-4 minuti, nappandolo con l'intingolo. Trasferite la fesa di tacchino in una pirofila, senza l'intingolo di cottura e infornate a 200 °C in modalità statica per 15 minuti.
Tagliate a metà per il lungo la metà degli acini e lasciate interi gli altri.
Unite all'intingolo il Marsala e l'uva; bucate gli acini interi con i rebbi di una forchetta e lasciateli appassire per 10 minuti a fiamma vivace, regolando di sale.
Tagliate la fesa di tacchino a fette spesse circa 1 cm e rosolatele nell'intingolo di uva e Marsala per circa un minuto per lato.
Servite il tacchino con i rösti e l'uva, completando con una macinata di pepe.

«CHEESECAKE» DI SCOTTONA

I consigli di Morelli
«Questo è un ottimo piatto, perché è semplice, estremamente italiano e fondato sulla bontà degli ingredienti. L'unica cosa che suggerirei è di non frullare troppo finemente i taralli, per mantenere un minimo di consistenza, viste le morbidezze degli altri strati».
Cuoca Ilaria Castelli
Impegno Facile
Tempo 40 minuti più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g filetto di scottona
250 g taralli al finocchietto
200 g robiola fresca
200 g 2 cipolle rosse
60 g Brandy
40 g zucchero di canna
40 g zucchero semolato
20 g senape
20 g capperi sotto sale
limone
alloro
menta
olio extravergine di oliva
sale

Frullate i taralli grossolanamente; unite poi 70 g di olio e mescolate bene; dovrete ottenere un composto simile alla sabbia bagnata.
Mondate le cipolle e tagliatele a fettine sottili; marinatele con il Brandy, lo zucchero di canna, lo zucchero semolato e 3-4 foglie di alloro. Coprite con una pellicola alimentare e lasciate riposare in frigo per 1 ora.
Cuocete le cipolle con la loro marinata in un pentolino, a fiamma media, per circa 10 minuti, poi eliminate le foglie di alloro.
Amalgamate la robiola con la senape e 10 g di olio, quindi trasferite il composto in una tasca da pasticciere.
Tagliate la carne prima a fettine sottili, poi a listerelle, infine tritatela grossolanamente con un coltello. Condite la tartare con un filo di olio, la scorza grattugiata di un limone, i capperi, precedentemente dissalati e tritati grossolanamente con un coltello, il succo di ½ limone e un pizzico di sale.
Sistemate un coppapasta (diametro 10 cm) al centro di un piatto, ungete l'interno con poco olio e componete la prima cheesecake: create prima la base di taralli frullati, schiacciando bene il composto, poi fate uno strato di robiola, distribuendola a spirale, dall'esterno verso il centro, quindi completate con la tartare; adagiate sulla superficie un ciuffetto di cipolle caramellate e qualche fogliolina di menta. Componete così le altre 3 cheesecake e servite.

FILETTO DI MAIALE ALLE ERBE CON RAVANELLI E «LATTICELLO»

I consigli di Morelli
«Non è consigliabile tagliare a cubi il filetto, come suggerito nella versione iniziale. Meglio invece cuocerlo intero, e magari interamente in padella, anziché in forno. Per i ravanelli, invece di preparare una sorta di sfoglia con fettine sottili, suggerirei di tagliarli semplicemente a metà, conservando da parte le foglie. In seguito, li passerei in padella con miele e aceto, mentre le foglie con un filo di olio le metterei a completamento, per dare un tocco di piccantezza che ricorda un po' il rafano».
Cuoca Ilaria Castelli
Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 15 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g filetto di maiale intero
500 g ravanelli con foglie
250 g panna fresca intera
250 g olio di vinaccioli o di semi di girasole
125 g aneto
125 g prezzemolo
100g miele di acacia
100 g aceto di mele
2 spicchi di aglio
lime
rosmarino – salvia – timo
burro
olio extravergine di oliva
sale

Sciogliete in una padella antiaderente con un bordo alto almeno quanto il filetto 100 g di burro, insaporito con 2 spicchi di aglio schiacciati con la buccia, 6 foglie di salvia, un rametto di rosmarino e 4-5 rametti di timo. Unite il maiale e rosolatelo, a fiamma media, per 1 minuto per lato.
Coprite con un coperchio a cupola, lasciando uno sfogo, e fate cuocere per 35 minuti, girandolo e nappandolo con il suo liquido di cottura ogni 5-7 minuti. Trasferite il maiale in una pirofila con le erbe e l'intingolo di cottura e coprite la pirofila con un foglio di carta stagnola. Infornate a 180 °C per 15 minuti.
Spremete il lime, ricavando circa 25 g di succo. Filtrate il succo con un colino a maglie larghe.
Versate la panna e il succo di lime in una ciotola e mescolate bene con un cucchiaio. Lasciate riposare per 10 minuti («latticello»).
Lavate bene i ravanelli, separateli dalle foglie, eliminate la radice finale e tagliateli a metà per il lungo.
Mescolate 50 g di olio extravergine di oliva, il miele e l'aceto in una padella a freddo. Portate sul fuoco e scaldate il composto per un minuto. Tuffatevi i ravanelli e cuoceteli per pochi minuti, a fiamma vivace. Spegnete la fiamma e lasciateli raffreddare nella padella, quindi trasferiteli in una ciotola.
Condite le foglie di ravanello con un pizzico di sale e il liquido di cottura dei ravanelli.
Preparate un olio verde, frullando molto bene con un frullatore a immersione l'olio di vinaccioli, con l'aneto e il prezzemolo. Trasferite il composto in un pentolino e cuocetelo a fiamma bassa per 5 minuti, fino a che non raggiungerà il leggero bollore (100 °C). Trasferitelo subito in una ciotola e raffreddatela immergendola in acqua ghiacciata. Filtrate infine l'olio, una volta che si sarà raffreddato, con un colino a maglia larga.
Tagliate il filetto a medaglioni, spessi circa due dita, e salatelo leggermente.
Mescolate la salsa al latticello con l'olio verde, sul fondo dei piatti, in modo da creare un effetto variegato. Adagiatevi sopra i medaglioni di filetto, conditeli con il loro intingolo di cottura, completate con i ravanelli e l'insalatina di foglie e servite.

Tacchino al Marsala e uva con rösti di patate e zucchine *pag. 62*

L'intingolo a tendenza dolce del tacchino sta bene con un vino bianco intenso e di carattere, come il Gewürztraminer dell'Alto Adige. Tra i migliori della categoria, c'è il **Nussbaumer 2022** di Cantina Tramin che offre un caleidoscopio di profumi di rosa, frutta tropicale e spezie e un gusto morbido e corposo. ***30 euro, cantinatramin.it***

«Cheesecake» di scottona *pag. 62*

Serve un vino delicato che non sovrasti il sapore della carne cruda, ma che abbia anche la giusta struttura per accompagnarla. Funziona bene l'abbinamento con il **Franciacorta Rosé Nature '61 Millesimato 2017** di Berlucchi, un Pinot Nero in purezza, che dopo un lungo affinamento sui lieviti è speziato, con note eleganti di piccoli frutti rossi. ***50 euro, berlucchi.it***

Filetto di maiale alle erbe con ravanelli e «latticello» *pag. 63*

Ci è piaciuto l'abbinamento con un rosso di media struttura, fruttato e speziato, come il **Valpolicella Superiore Profasio 2020** di Massimago: a base di uve corvina, corvinone e rondinella, si ricorda per gli intriganti sentori speziati e di frutta dolce e matura e il gusto sapido e leggiadro. Siamo in estate, servitelo a 14 °C. ***27 euro, massimago.com***

GELO DI MELONE, BRICIOLE AL CIOCCOLATO E SALSA DI PRUGNE

GANACHE BIANCA ALLO ZENZERO CON CRUMBLE, LAMPONI E FICHI

I consigli di Morelli
«Dei tre dolci questo è il più completo e quello meglio costruito: risulta molto efficace ed equilibrato».

Impegno Medio
Tempo 50 minuti
più 2 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA GANACHE
220 g panna fresca
160 g cioccolato bianco
20 g miele – 15 g zenzero

PER IL CRUMBLE
100 g farina 00
50 g burro
50 g zucchero semolato
scorza di 1 limone – sale

PER IL CONFIT DI LAMPONI
125 g lamponi
60 g zucchero semolato

PER I FICHI
6 fichi
1 baccello di vaniglia
zucchero semolato
succo di limone – burro

PER LA GANACHE
Scaldate 110 g di panna, con il miele e lo zenzero grattugiato, fino al primo bollore. Versate il composto sul cioccolato bianco tritato, mescolate bene con una spatola, finché il cioccolato non sarà completamente sciolto. Unite 110 g di panna fredda e non montata. Coprite con una pellicola alimentare a contatto e lasciate raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore.
Montate la ganache con una frusta elettrica, finché non avrà una consistenza morbida e spumosa.

PER IL CRUMBLE
Amalgamate burro, zucchero, farina, la scorza grattugiata del limone e un pizzico di sale, finché non otterrete un composto sabbioso. Disponetelo su una teglia rivestita con carta da forno e infornate a 170 °C, in modalità ventilata, per 10 minuti. Sfornate e sbriciolate grossolanamente il composto.

PER IL CONFIT DI LAMPONI
Cuocete in un pentolino i lamponi con lo zucchero, senza mescolare, finché non cominceranno ad appassire. Passate il composto ottenuto in un colino a maglie fini.

FINANZIERE AL PISTACCHIO CON GELATO E MORE

PER I FICHI
Tagliate i fichi a metà, senza sbucciarli.
Sciogliete in una padella una noce di burro con un cucchiaio di zucchero, una spruzzata di succo di limone e i semi di un baccello di vaniglia. Unite i fichi dalla parte del taglio e fateli rosolare per 1 minuto, senza girarli.
Distribuite nelle coppette il confit di lamponi e poi la ganache; completate con il crumble e i fichi e servite.

GELO DI MELONE, BRICIOLE AL CIOCCOLATO E SALSA DI PRUGNE

I consigli di Morelli
«Suggerirei di aromatizzare il melone o le prugne con del cardamomo e, più che un "frullato" di prugne zuccherato, preferirei una salsa, da mettere sul fondo del piatto, e poi completerei con spicchietti di prugna gialla per dare movimento».

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 2 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER IL GELO
800 g melone pulito
100 g zucchero semolato
35 g amido di riso

PER LE BRICIOLE AL CIOCCOLATO
50 g burro
50 g zucchero semolato
50 g farina di mandorle
50 g farina 00
15 g cioccolato fondente
10 g cacao in polvere
1 tuorlo

PER LE PRUGNE
380 g 3 prugne rosse
8 semi di cardamomo
4 susine – zucchero semolato

PER IL GELO
Mondate il melone, tagliatelo a pezzi e frullatelo, poi filtrate la polpa con un colino a maglia fine. Mescolate

a freddo lo zucchero e l'amido, quindi unitelo alla polpa di melone e portate sul fuoco, fino al primo bollore. Versate il composto in uno stampo a piacere (noi ne abbiamo usato uno a ciambella diametro 18 cm, h 7 cm) e riponete in frigo per almeno 2 ore.

PER LE BRICIOLE AL CIOCCOLATO
Fondete il cioccolato fondente e amalgamatelo con gli altri ingredienti, finché non otterrete un composto sabbioso; disponetelo su una teglia rivestita con carta da forno e cuocetelo a 170 °C in modalità ventilata per 10 minuti. Sfornate e sbriciolate grossolanamente il composto, ottenendo un crumble.

PER LE PRUGNE
Tagliate le prugne rosse a pezzi, eliminate i noccioli e mettetele in un pentolino con 50 g di zucchero semolato e il cardamomo. Fate cuocere per 10 minuti; frullate il composto a caldo e poi filtratelo con un colino a maglia fine.
Tagliate a spicchi le susine e passatele velocemente in poco zucchero semolato.
Distribuite la salsa di prugna nei piatti, adagiatevi sopra una fetta di gelo di melone, completate con il crumble e gli spicchi di susina e servite.

FINANZIERE AL PISTACCHIO CON GELATO E MORE

I consigli di Morelli
«La ricetta è ben costruita: il gelato e le more completano bene le finanziere. Forse mi lancerei aromatizzando il dolce al pistacchio anziché alla nocciola».
Impegno Medio
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE:

PER IL GELATO
- **350 g latte**
- **50 g panna**
- **5 tuorli**
- **90 g zucchero semolato**
- **50 g miele di acacia**
- **1 baccello di vaniglia**

PER LE FINANZIERE
- **110 g albumi**
- **75 g farina di mandorle**
- **50 g zucchero a velo**
- **50 g pasta di pistacchio**
- **50 g zucchero semolato**
- **25 g burro**
- **10 g fecola di patate**

PER COMPLETARE
- **125 g more**
- **granella di pistacchio**
- **verbena**

PER IL GELATO
Amalgamate lo zucchero con il miele, i tuorli e i semi del baccello di vaniglia.
Scaldate fino a leggero bollore il latte e la panna in un pentolino, aromatizzando con il baccello di vaniglia, precedentemente privato dei semi.
Versate il composto di panna e latte sul composto di tuorli, riportate sul fuoco e fate cuocere fino al raggiungimento degli 82 °C.
Raffreddate il composto fino a temperatura ambiente, coperto con una pellicola a contatto, quindi mettetelo nella gelatiera e ottenete il gelato, secondo le istruzioni della vostra macchina.

PER LE FINANZIERE
Frullate la farina di mandorle con lo zucchero a velo, la fecola di patate, 60 g di albumi, la pasta di pistacchio e il burro, precedentemente fuso.
Montate 50 g di albumi con lo zucchero semolato finché non saranno ben fermi, quindi uniteli all'impasto, incorporandoli delicatamente con una spatola, mescolando dal basso verso l'alto, per evitare che l'impasto si smonti.

Ganache bianca allo zenzero con crumble, lamponi e fichi *pag. 66*
Scegliete un vino dolce e spumeggiante, con profumi che richiamino quelli del dessert. L'**Asti Spumante** di Cadgal è fragrante e leggero, con un caratteristico sapore fruttato e agrumato.
13 euro, cadgal.it

Gelo di melone *pag. 66* **+ Finanziere al pistacchio con gelato e more** *pag. 67*
Per entrambi i dolci va bene un vino passito con profumi che richiamino la frutta estiva e la frutta secca e le spezie dolci, come la vaniglia. Vi consigliamo il **Moscato passito Redento 2018** dell'azienda Caudrina, avvolgente e persistente. *15 euro, caudrina.it*

Distribuite il composto in stampini di silicone (8x4 cm, h 3 cm) e infornate a 180 °C per 20 minuti circa.

PER COMPLETARE
Servite le finanziere con il gelato alla vaniglia, completando con more, granella di pistacchio e foglioline di verbena a vostro gusto.

In alto, Beatrice Prada ascolta le indicazioni di Giancarlo Morelli per scegliere il piatto del risotto. Sotto, Morelli con Marika Sarzi Sartori, la nostra Social Media Manager (guardate i video sui nostri social), Bussolino e Frigerio. A lato, Morelli spiega la ricetta del risotto a Laura Forti.

QUESTA NON È IBIZA

Niente perla delle Baleari, come nella sua hit, ma una golosa Capri per Stash: il leader dei The Kolors è la nostra guida all'isola campana. Dal limoneto (con spoiler) alla Piazzetta. Dove assaggiare, con Sal De Riso, la Caprese «da passeggio». E ricordare nonno Antonio

DI **SARA TIENI**, FOTO **GIOVANNA DI LISCIANDRO**

Uno scorcio suggestivo di Capri e dei suoi faraglioni. A destra Antonio Fiordispino, in arte Stash, nel suo negozio di street food in Piazzetta a Capri assieme al maestro Sal De Riso, Presidente di AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani) con cui ha ideato la Capresina, ispirata al celebre dolce caprese.

CALAMORE
GUSTO
TRADIZIONE
CAPRI
CUORE

«Capricci di mare», il panino gourmand

«Si tratta del panino più richiesto tra quelli in menù a Calamore», ci racconta Stash. Il cantante ce lo prepara in diretta con le sue mani e ce ne svela i segreti. «Per farlo a casa procuratevi un panino a crosta croccante, apritelo longitudinalmente e tostatene la mollica. Farcite con una fetta di mozzarella fiordilatte, proseguite con pomodorini secchi sott'olio, procedete con più strati sottili di carpaccio di polpo marinato e condito con olio e granella di pistacchio, aggiungete una forchettata di cime di rapa saltate con olio, aglio e peperoncino e terminate con una misticanza aromatizzata con scorzette e succo di agrumi. Chiudete con il pane, pressate leggermente e servite».

Stash scende dalla funicolare e la folla di Capri lo abbraccia con affetto. Lui, all'anagrafe Antonio Fiordispino, leader dei The Kolors, non si sottrae: si vede che è di casa perché ad attenderlo c'è Alfonso, addetto alla funicolare, «grande amico e spirito guida di Capri». Il frontman, look Anni '50, tatuaggi hipster, 5 dischi di platino in Italia, 2 dischi di diamante in Polonia, 1 disco di platino in Svizzera, 1 disco d'oro in Austria con *Italodisco*, doppio disco di platino in Italia con *Un ragazzo, una ragazza* e disco di platino con *Karma* (colonna sonora estiva e sigla del nuovo spot del Cornetto Algida), starà con noi, di *La Cucina Italiana*, per guidarci sull'isola che ha incantato tanti, dall'imperatore Tiberio sino a Jennifer Lopez. L'obiettivo? Farci assaggiare le specialità della sua gastronomia Calamore, piccola bottega incastonata in piazza Umberto I, per tutti «la Piazzetta». Il locale è stato aperto con il socio Manuel D'Alessandro, imprenditore abruzzese, come la compagna di Stash. Ad aspettarci, sulla porta, il grande pasticciere Sal De Riso.

Calamore è partito un anno fa è già conta due negozi: come nasce questa avventura gastronomica?

«Parte tutto dal cuore e da Giulia la mia compagna: stavamo tornando dall'Abruzzo. Per uno spuntino ci fermammo a Le Frit C'est Chic (*catena di «gastro-pescherie» della famiglia Veri-D'Alessandro che ha sette locali in tutta Italia*, ndr). Fu un colpo di fulmine. Il nome? Altro aneddoto. Ero in viaggio con Manuel questa volta. Avevo voglia di uno spiedino di calamari e trovarlo in autostrada era impossibile. Allora lui mi fa in napoletano: "Ma tu tieni proprio l'ammore po' calamaro!". Da lì, Calamore».

Oltre a quello di Capri è arrivato un Calamore al Fidenza Village: ne arriveranno altri?

«Da campano scaramantico, non le dico di più, anche se stiamo già pensando all'estero. In primis non c'è stato un pensiero imprenditoriale, ho ragionato da turista: volevo portare sull'isola un locale dove mangiare pesce con la velocità di un fast food (una parola che qui è tabù), un'alta qualità e dei prezzi democratici. In menù abbiamo panini farciti con pesce freschissimo, e i *cuopPokè*: dei cuoppi che simulano il pokè: anziché di fritti, i cartocci sono pieni di riso e pesce».

Perché proprio Capri?

«Per me ha un valore sentimentale. Non solo perché ci ho vissuto momenti →

Dall'alto, uno scorcio di Capri; Stash con la compagna Giulia Belmonte, da cui il cantante ha avuto due bambine, Grace e Imagine; il frontman dei The Kolors prepara un panino a Calamore, bottega con gastronomia di mare e piccola pasticceria. Stash con Manuel D'Alessandro, suo socio, e due ragazze dello staff; uno scorcio del Quisisana Hotel, altro luogo del cuore.

Dall'alto da sinistra, Stash e Manuel D'Alessandro, suo socio per Calamore; un dettaglio della gastronomia con le maioliche di Vietri; sotto, alcuni passaggi della preparazione della Capresina, il dolce ideato con Sal De Riso; alla stazione di arrivo della funicolare con Alfonso Catuogno, addetto allo storico mezzo di trasporto caprese e grande amico del frontman. Nella pagina a fianco: Stash spreme mezzo limone per ricavarne il succo.

romantici con Giulia, ma perché evoca mio nonno Antonio che qui mi portò per la prima volta da bambino. Dormivamo all'hotel Quisisana, dove oggi vengo per un cocktail al tramonto, o per soggiornare sull'isola. Quando sono tornato da adulto ho chiesto di sfogliare il registro degli ospiti: nel vedere le nostre firme ho avuto un tuffo al cuore».

Altre specialità della casa?

«La Capresina: ovvero una torta Caprese da passeggio. L'idea è nata con Sal De Riso. Era la vigilia del Natale scorso e aprivamo Calamore a Fidenza. Volevamo fare qualcosa di unico. Ero stato a Parigi e la forma degli éclair, i lunghi bignè francesi, mi aveva colpito perché "passeggiabile" (*ride*, ndr). Ho immaginato di rendere ancora più golosa la ricetta con una crosta di cioccolato e una ganache al caramello salato. Sal ha fatto il miracolo. Quando ho assaggiato la Capresina è stato come ascoltare il mix e il master di una nuova canzone: una grande soddisfazione».

È vero che Sal De Riso ha realizzato le torte per i battesimi delle sue bambine Grace e Imagine?

«Abbiamo festeggiato a Ravello, dove ho una piccola casa. Sal ci fece recapitare in regalo una grande torta fatta di decine di piccole Delizie al limone, una delle specialità per cui la gente fa la fila da lui, a Minori. Lo stesso dolcissimo pensiero lo ha avuto per la festa di Imagine, al Convento di Amalfi».

Oltre a Calamore dove ci porta?

«In un limoneto privato, a due passi dalla Piazzetta, di solito inaccessibile ai turisti, di proprietà di Sergio e Rita Federico, con esemplari anche di 70 anni».

Perché proprio in un limoneto?

«Per uno spoiler: a settembre lanciamo il nostro limoncello! La materia prima verrà proprio da Capri».

Dove nasce la sua passione per il cibo?

«Mi ha ispirato mia mamma Lena, che fa cucina napoletana al 100% e sta ai fornelli dalle 7 del mattino alle 7 di sera».

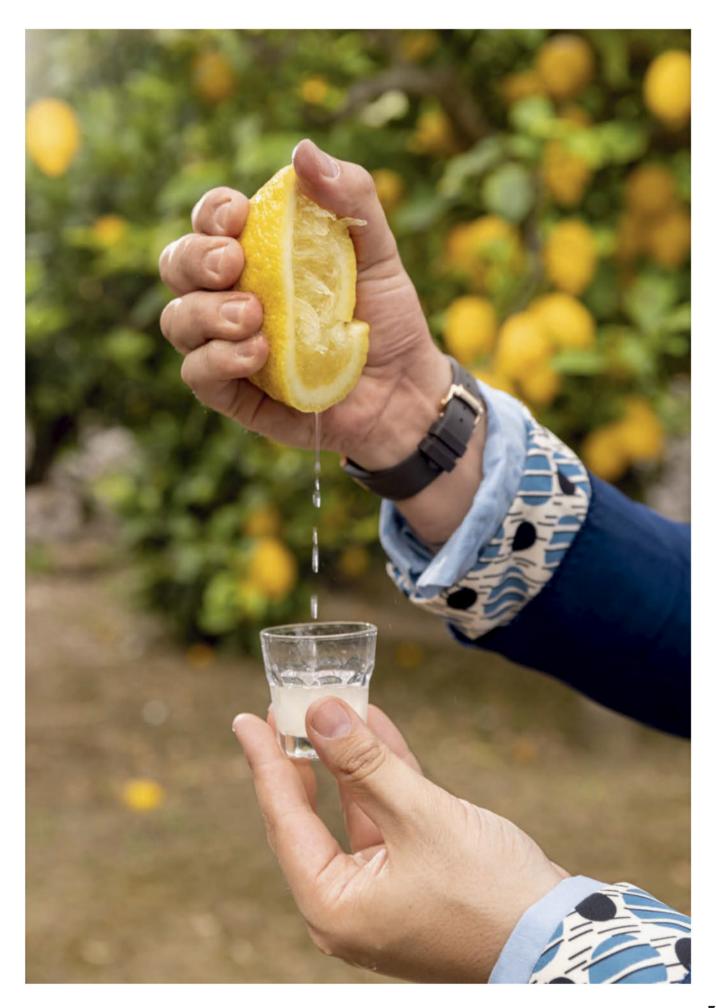
Antonio, lei è bravo ai fornelli?

«Cucinare mi rilassa: i miei ospiti dicono che me la cavo piuttosto bene. Magari lo fanno solo per farmi contento, eh? Chi lo sa (*ride*, ndr)».

Ricetta di famiglia?

«La classica Genovese, un sugo che va cotto lentamente, che «pippia», come si dice qui. Un piatto che se la gioca con un altro capolavoro: la pasta e fagioli».

Che cosa ascolta mentre cucina?

«Vado sul classico anche lì: Frank Sinatra, Dean Martin: intramontabili». ■

MOZZARELLA IN 5 ATTI

La grande cuoca campana Marianna Vitale ci guida attraverso il noto formaggio a pasta filata e il suo lessico: dalla «B» di bufala alla «P» di provola. E ci svela come utilizzare tutto di questo ingrediente

RICETTE **MARIANNA VITALE**, TESTI **SARA TIENI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Si ringrazia,
per la collaborazione,
il **Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop**.
mozzarelladop.it

MOZZARELLA, POMODORO E MELANZANE IN CARROZZA

SPAGHETTI CON VONGOLE E ACQUA DI GOVERNO DELLA MOZZARELLA

CAPRESE DI MARE

PEPERONI RIPIENI CON BUCATINI E PROVOLA AL MODO DI ANNA GRANATA

DIRTY MARTINI CON PERLINE

Chef di grande talento, classe 1980, una laurea *summa cum laude* in lingua e letteratura spagnola, Marianna Vitale apre nel 2009, con Pino Esposito, il ristorante Sud a Quarto Flegreo (Napoli), primo locale dei Campi Flegrei ad aggiudicarsi, nel 2012, la stella Michelin. Nel 2019 inaugura a Bacoli Angelina Tavola Calda Moderna, il take away di Sud che vede, nel 2021 una seconda sede a Pozzuoli (NA). Infine, il bistrot Mar Limone, nella storica Villa Avellino, sempre a Pozzuoli. Amante delle materie prime della sua terra, è maestra nel trattare i formaggi a pasta filata e nell'interpretazione della pasta secca. Si rilassa in montagna. Adora tramandare e reinterpretare le ricette tradizionali napoletane.

MOZZARELLA, POMODORO E MELANZANE IN CARROZZA

«La mozzarella in carrozza per me è un simbolo: al ristorante Sud è un piatto continuativo nella sua versione classica, con acciughe, che abbino al prosciutto crudo. Mozzarella e crudo sono un ricordo d'infanzia, sanno di tradizione».

Impegno Medio
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g 4 fette di pane raffermo
200 g pangrattato
150 g mozzarella fiordilatte
100 g latte fresco
100 g farina 00
100 g 8 fettine prosciutto crudo
2 pomodori cuori di bue
2 uova
1 melanzana tipo tonda siciliana
1 mazzo di basilico fresco
semi di finocchietto
olio di semi di arachide
sale

Mondate e pelate la melanzana, quindi tagliatela a fette spesse 2 cm. **Mondate** i pomodori e affettateli in fette spesse 2 cm. Tagliate anche il fiordilatte in fette di 2 cm di spessore. Aiutandovi con un coppapasta (diametro 8 cm), ricavate dai tre ingredienti dei dischi tutti regolari. **Passate** le fette di melanzana nella farina e friggetele in abbondante olio di arachidi fino a doratura. Scolatele e salatele. Tenete da parte. →

Prima di friggere le mozzarelle in carrozza, infilzatele con degli stecchini in modo che non si sfaldino in fase di frittura.

Bagnate velocemente il pane nel latte e adagiatelo sul piano di lavoro, quindi sovrapponetevi una fetta di pomodoro, una melanzana fritta, 3-4 foglie di basilico e una fetta di fiordilatte.
Tenendola ferma con le mani, impanate la pila di ingredienti ottenuta nelle uova sbattute, quindi passatela prima nella farina e poi nel pangrattato, avendo cura di fare una impanatura uniforme in ogni punto.
Riportate il tutto sul piano di lavoro e infilzate la mozzarella in carrozza in tre punti con dei lunghi stecchi di legno, disponendoli ai lati e lasciando uscire dal composto circa 5 cm di lunghezza. Ripetete l'operazione fino a esaurire gli ingredienti.
Friggete una alla volta le mozzarelle in carrozza fino a quando l'impanatura non sarà dorata (circa 3 minuti).
Scolate su carta assorbente e servite subito, accompagnando con le fette di prosciutto crudo.

SCEGLIERLA E SERVIRLA

La temperatura giusta, la consistenza, il colore: guida della chef a uno dei formaggi più amati

Come si cucina la mozzarella?
«Noi napoletani distinguiamo tra quella fresca, che mangiamo in purezza entro due giorni dalla produzione, e quella che ha oltre due giorni che usiamo come ingrediente. In ogni caso consiglio di manipolarla e cuocerla poco. Soprattutto, non frullatela mai: il bello di questo prodotto è proprio la sua consistenza».
Si fa presto a dire mozzarella: quali distinguo bisogna fare?
«Per mozzarella si intende un formaggio a pasta filata a base di latte di bufala. Può avere varie pezzature: se minute si parla di bocconcini o di «perline». Se affumicata, invece, si parla di provola. La provola artigianale per esempio si distingue per l'affumicatura disomogenea. Quella industriale è invece perfettamente dello stesso colore giallo-brunito. Infine, si parla di fiordilatte nel caso di un prodotto caseario a pasta filata realizzato con latte vaccino di mucca agerolese. La lavorazione è diversa da quella della mozzarella e la maglia del formaggio è molto più compatta».
Come va servita la mozzarella?
«Rigorosamente a temperatura ambiente e nella sua acqua di governo fino al suo consumo che non deve superare i 3-4 giorni dall'acquisto. Se dovete conservarla in frigorifero, estraetela un paio di ore prima di mangiarla: i lipidi del latte, alla giusta temperatura, rilasceranno i propri aromi».
Com'è una buona mozzarella?
«Lucida, con un aspetto quasi porcellanato e turgida, significa che contiene molto latte ed è quindi fresca: più invecchia, più il latte tende a disperdersi nel liquido di governo. Al taglio rilascerà il latte, se fresca, al palato potrete avvertire le note erbacee date dall'alimentazione delle bufale al pascolo, se di alta qualità. A mio avviso la stagione migliore per gustarla è la primavera: c'è la temperatura ideale per conservarla al meglio e gli animali brucano l'erbe più fresca. La taglia è un altro dettaglio: io prediligo le pezzature medie intorno ai 150 e i 250 g».

SPAGHETTI CON VONGOLE E ACQUA DI GOVERNO DELLA MOZZARELLA

«L'acqua di governo della mozzarella è preziosa: non buttatela. Risulta un ingrediente interessante per risottare la pasta e, in questo caso, per esaltare il sapore delle vongole. Sarà ottima anche come alternativa al lievito madre per creare la biga, il pre-impasto del pane».
Impegno Medio
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- 400 g acqua di governo della mozzarella
- 400 g vongole
- 250 g spaghetti
- 210 g olio di semi di girasole
- 10 g prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- 2 peperoncini
- 1 uovo freschissimo
- 1 spicchio di aglio nero
- 1 limone
- olio extravergine di oliva
- aceto di vino bianco
- sale

Ponete lo spicchio di aglio nero nel bicchiere del mixer, quindi unite l'olio di semi di girasole, l'uovo, 1 cucchiaio di succo di limone e 1 cucchiaino di aceto. Frullate con il mixer a immersione prima tenendone l'asta ferma, poi muovendola su e giù sino a ottenere una maionese soda. Conservate in frigorifero.
Versate 6 cucchiai di extravergine in una padella con 1 spicchio di aglio e 1 peperoncino. Soffriggete per 2-3 minuti quindi unite le vongole e fate cuocere i molluschi per 3-4 minuti coperto. Spegnete e sgusciatene la metà. Filtrate il liquido di cottura e tenetelo da parte.
Soffriggete il restante aglio con il secondo peperoncino.
Bollite gli spaghetti in acqua bollente salata per metà del loro tempo di cottura e versateli nella padella con aglio e olio insieme a un mestolo di acqua di governo della mozzarella. Portate a cottura aggiungendo, a mano a mano che si asciuga, altra acqua di governo, 1-2 mestoli di acqua delle vongole, infine quelle sgusciate.
Unite il prezzemolo tritato a fuoco spento e le restanti vongole con il guscio. Servite gli spaghetti accompagnandoli con un cucchiaio di maionese all'aglio nero.

CAPRESE DI MARE

«Condire la mozzarella con il limone è una tradizione tipica dei Campi Flegrei. Un'alternativa vegetariana? Farcite la mozzarella con zucchine, peperoni e melanzane arrostite».

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **500 g 2 mozzarelle di bufala di pezzatura media**
- **250 g pomodorini (rossi, verdi e gialli)**
- **150 g 6 gamberi rossi**
- **150 g 1 calamaro già pulito**
- **150 g carpaccio di ricciola**
- **1 limone**
- **origano**
- **olio extravergine di olive**
- **pepe – sale**

Lavate e tagliate i pomodorini in due. Conditeli con olio e sale.
Pulite e private dell'intestino i gamberi. Conditeli con olio, sale e origano.
Arrostite il calamaro in una pentola calda per 4-6 minuti, quindi tagliatelo grossolanamente e fate raffreddare. Condite il carpaccio di ricciola con sale e olio.
Tagliate le mozzarella in tre punti equidistanti, fino a ⅓ della loro profondità. Inserite il pesce nelle tasche. Completate con pepe fresco, un filo di olio, origano e succo di limone. Servite con l'insalata di pomodorini.

Per farcire al meglio i peperoni ripieni: tagliate a strisce la provola, aprite i peperoni arrostiti solo da un lato, per il lungo, poggiate una manciata di bucatini e infilate qualche striscia di provola in senso longitudinale. Infine arrotolate delicatamente la polpa dei peperoni intorno al ripieno di bucatini e provola, ricavando dei rotoli che poi impanerete nel pangrattato e arrostirete in padella.

PEPERONI RIPIENI CON BUCATINI E PROVOLA AL MODO DI ANNA GRANATA

«Questa ricetta me l'ha regalata la signora Anna, napoletana doc, che ha condiviso con me un piatto di famiglia. Quando voglio mangiarlo non lo preparo io, ma vado a trovarla e lascio che me lo cucini proprio lei».
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE
- **400 g peperoni gialli e rossi**
- **300 g passata di pomodoro**
- **200 g provola**
- **200 g pangrattato**
- **250 g bucatini**
- **50 g olive nere Gaeta**
- **20 g capperi sotto sale**
- **2 acciughe**
- **1 spicchio di aglio – sale**
- **olio extravergine di oliva**

Dissalate i capperi in acqua fredda in una bacinella cambiando 3-4 volte l'acqua, per circa 20 minuti.
Ponete 6 cucchiai di olio in una casseruola con lo spicchio di aglio. Rosolate per 2-3 minuti, quindi unite le acciughe e fatele sciogliere bene; aggiungete i capperi e rosolateli per 3-4 minuti a fiamma vivace, infine le olive e rosolate per altri 3-4 minuti.
Unite la passata di pomodoro e cuocete per altri 5 minuti.
Spezzate a metà i bucatini e cuoceteli per 4 minuti in acqua bollente salata. Scolateli e conditeli con il sugo che avete preparato, quindi distribuiteli su una placca da forno a raffreddare.
Cuocete i peperoni in forno a 200 °C per 20-25 minuti girandoli a metà cottura.
Sfornateli e poneteli in un sacchetto di carta per 10 minuti, poi spellateli e privateli di picciolo e semi, cercando di non romperli.
Aprite i peperoni tagliandoli longitudinalmente solo da un lato.
Affettate a strisce la provola e poi a bastoncini spessi 2 cm.
Poggiate i peperoni su una placca da forno foderata di carta forno e distribuite sopra ognuno ¼ della pasta in senso longitudinale e 2-3 bastoncini di provola. Arrotolate il peperone intorno al ripieno e passate il rotolo di pasta e peperoni ottenuto nel pangrattato.
Scaldate 6 cucchiai di olio in una padella antiaderente, quindi unite un peperone ripieno e rosolatelo uniformemente fino a doratura.
Rimuovetelo delicatamente dalla padella e adagiatelo su una placca da forno. Ripetete con i peperoni restanti.
Fate intiepidire e servite i peperoni ripieni interi o a fette.

DIRTY MARTINI CON PERLINE

Impegno Facile
Tempo 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 COCKTAIL
- **120 g gin**
- **120 g vermut dry**
- **120 g acqua di governo della mozzarella**
- **12 mozzarelle perline**
- **1 limone non trattato**
- **ghiaccio**

Raffreddate 4 coppe Martini in freezer per almeno 30 minuti.
Ponete i liquidi in un bicchiere da miscelazione insieme al ghiaccio e mescolate rapidamente per non annacquare il cocktail.
Ricavate una striscia di buccia di limone e infilzatela su uno stecchino insieme a 3 mozzarelle perline.
Filtrate il cocktail nelle coppette e completate con gli stecchini di mozzarelle e limone. A piacere sostituite la scorza di limone con un'oliva.

E LA CHIAMANO ESTATE

PATATE DOLCI CON YOGURT GRECO

Che sapore ha questa stagione? Lo abbiamo scoperto, a Firenze, a casa della chef Karly Siciliano. Tra piatti mediterranei, l'amica con l'orto, un brindisi in terrazza. E il racconto di un amore «nato in cucina»

DI **SARA TIENI**, RICETTE **KARLY SICILIANO**, FOTO **SOFIE DELAUW**

Karly Siciliano ritratta nella sua abitazione fiorentina. La cuoca, americana con antenati siciliani, vive in Italia da 16 anni.
karlysiciliano.com

Gli involtini di melanzana appena sfornati. Nella pagina accanto, la raccolta delle verdure dell'orto di Karina, amica di famiglia. I pacchettini ripieni di panzanella.

INVOLTINI DI MELANZANA CON RISO ROSSO E POMODORINI

«Vuole un *café*?». Ci accoglie così Karly Siciliano: a piedi nudi, una lieve inflessione anglo-toscana e con un cesto di pomodori cuore di bue tra le braccia. Americana, da 16 anni in Italia, apre le porte della sua bella casa fiorentina resa ancora più incantevole dalla luce, cristallina, della giornata.

Originaria di Washington D.C., è lei il *genius loci*, «lo spirito» come dicevano gli antichi, di questo edificio contemporaneo aperto su un giardino tanto nascosto quanto prezioso, nel cuore della città. Un nido disegnato dal marito James Cavagnari, architetto di fama internazionale conosciuto alla Buca dell'Orafo, celebre osteria in città. «Era una sorta di club per gentlemen», ne sorride lei, «mi corteggiava con la scusa di affacciarsi in cucina». Americana, dicevamo, ma con un bisnonno siciliano, proprio come racconta il suo cognome. Giunta nel Belpaese per un'esperienza dopo la laurea in management dell'hôtellerie e della ristorazione, oggi è una personal chef. «Volevo vedere come si lavorava in un ristorante: dovevo ripartire subito. Invece ho deciso che era il mio posto nel mondo e che adoravo cucinare». Alle spalle alcune consulenze e corsi di cucina, ha curato anche il menù per una compagnia di yacht, «cibo genuinamente toscano: stavamo al largo anche 14 giorni consecutivi. Bisognava preparare tutto in anticipo. In cambusa sottoli, zuppe e salse sottovuoto», ci racconta, mentre entra nella sua, enorme, cucina professionale. «Questo edifico era un ristorante franco-marocchino: il *Sesame*». Dalla madia escono colorate ceramiche di Vietri e sale il profumo del ragù di datterini.

Karly ha pensato per noi un menù mediterraneo, leggero ed eclettico come la sua storia. «Mi piace esaltare i prodotti, non "offenderli". Dopo tanti anni, faccio la spesa all'italiana, sa? Ovvero, ho i miei fornitori per ogni cosa: le verdure talvolta me le regala la mia amica Karina (*da cui facciamo tappa*, ndr) e poi Stefania Taddei, col banco al Mercato di Sant'Ambrogio. I formaggi da Varriale, in via Elbano 17». Si commuove pensando ai limoni di Favignana, «ho avuto la fortuna di vivere lì, per un periodo sono fantastici». Intanto caramella la cipolla, «ho appena scoperto la friggitrice ad aria. Le piadine le cuocio lì: diventano croccantissime». Tra poco Karly partirà per New York dove vive la Sarah, di professione wellness coach, «elaboro piatti salutari per lei: l'obiettivo non è stare a dieta, ma allontanare la noia dalla cucina e insegnare a nutrirsi meglio».

Intanto arriva mamma Katherine, elegante signora argentina con cui si celebra l'arte dell'aperitivo. Si sale in terrazza per ammirare i tetti e i giardini (nascosti ai più) della città: l'atmosfera ricorda un riad di Marrakech e la poppa di una nave. Il calice di rosé perfeziona il momento. La tavola è pronta, aperta sulla grande e monumentale vasca del giardino. L'estate, signori, è servita.

PACCHETTINI RIPIENI DI PANZANELLA

PATATE DOLCI CON YOGURT GRECO

Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

450 g 4 patate dolci
300 g yogurt greco
1 limone non trattato
menta – sale – pepe
olio extravergine di oliva

Pelate le patate, tagliatele per il lato lungo dividendole in fette spesse 2 cm, poi in bastoncini.
Ponetele in una ciotola, conditele con 2 cucchiai di olio e salate e pepate.
Versate le patate in una teglia coperta da carta forno e cuocetele a 190 °C per 25 minuti.
Amalgamate lo yogurt greco in una ciotola con 2 cucchiai di olio, la scorza grattugiata del limone e un pizzico di sale e pepe.
Sfornate le patate e fate intiepidire.
Distribuite lo yogurt nel piatto di portata, accomodate sopra le patate dolci e completate con la menta.

INVOLTINI DI MELANZANA CON RISO ROSSO E POMODORINI

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg pomodorini datterino
350 g 2 melanzane tonde tipo Violetta di Sicilia
200 g riso rosso
100 g 10 fette di mortadella
50 g formaggio di capra
50 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
30 g mandorle – sale
2 spicchi di aglio – basilico
olio extravergine di oliva

Cuocete il riso rosso in abbondante acqua salata per 40 minuti. Scolatelo e fatelo raffreddare.
Tagliate le melanzane, nel senso longitudinale, in fette spesse 3-4 mm.
Sbollentate le melanzane in abbondante acqua salata per 2 minuti: non si devono disfare.
Scolatele sopra una placca coperta di carta assorbente, tamponatele con un panno pulito eliminando l'acqua in eccesso e tenete da parte.
Lavate e tagliate in due i pomodorini.
Soffriggete i 2 spicchi di aglio in 50 g di olio, unite i pomodorini e fate cuocere a fuoco basso finché il sugo non si sarà ridotto della metà. Regolate di sale e spegnete.
Dividete a striscioline la mortadella e il formaggio in cubetti (5x5 mm).
Tritate grossolanamente le mandorle.
Amalgamate il riso, in una ciotola, con il formaggio di capra, il basilico e la mortadella.
Disponete un cucchiaio di composto al centro di ogni fetta di melanzana e arrotolatela ricavando un involtino.
Distribuite metà del sugo di pomodorini sul fondo di una teglia e posizionate gli involtini molto vicini tra di loro. Coprite col sugo rimanente e completate con le mandorle tritate e il parmigiano.
Infornate a 200 °C per 15-20 minuti così da ottenere una leggera gratinatura. Sfornate e servite.

PACCHETTINI RIPIENI DI PANZANELLA

Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

100 g 2 pomodori tipo San Marzano
50 g pane raffermo
12 fogli rotondi di carta di riso
2 carote – 1 cipolla di Tropea
1 cetriolo – basilico
aceto di vino rosso
olio extravergine di oliva
sale –pepe

Mondate e sbucciate le carote. Poi tagliatele a bastoncini sottili e lunghi 4-5 cm.
Tagliate i pomodori a cubetti e il cetriolo a fettine.
Affettate la cipolla a rondelle sottili.
Tagliate il pane in cubetti, raccoglietelo in una ciotola e bagnatelo con 3-4 cucchiai di acqua e 2 cucchiai di aceto. Mescolate e lasciate riposare per 10 minuti.
Strizzate il pane per eliminare l'acqua in eccesso, poi condite con olio e sale.
Bagnate un foglio di carta di riso fino a quando diventa malleabile.
Ponete al centro 3 bastoncini di carota, 3 fettine di cetriolo, 2 rondelle di cipolla, 2 foglie di basilico e 1 cucchiaino di pane condito.
Chiudete il foglio di carta di riso a mo' di pacchettino facendo in modo che la farcitura stia bene al centro, poi ribaltate l'involtino e accomodatelo nel piatto. Ripetete l'operazione fino a terminare i fogli di carta di riso.
Servite con aceto di vino rosso.

PIADINE TOSTATE CON CARNE SALADA E FRIGGITELLI

Impegno Facile
Tempo 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g farina 00
500 g friggitelli,
400 g carne salada a fette
20 g pinoli
2 spicchi di aglio
1 cipollotto di Tropea
bicarbonato
olio extravergine di oliva
sale – pepe

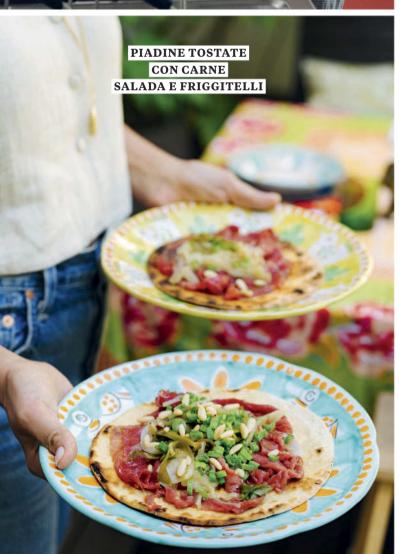
Mescolate 200 g di acqua in una ciotola con 70 g di olio e 15 g di sale. Unite quindi la farina, un pizzico di bicarbonato e impastate.
Spostate il composto su una spianatoia e lavoratelo fino a ottenere una palla elastica e liscia.
Dividete l'impasto in 8 parti uguali.
Stendete l'impasto su una spianatoia infarinata, ricavandone 8 piccole piadine (ø 10 cm).
Scaldate una padella antiaderente e cuocetevi le piadine a fiamma vivace 3 minuti per lato.
Mondate e affettate sottilmente il cipollotto, tenendo da parte il gambo verde, brasatelo con 2 cucchiai di olio di oliva per 5-8 minuti. Sfumate con 2 cucchiai di acqua fino a quando non si sarà un po' caramellato. Salate.
Mondate e private dei semi i friggitelli, tagliateli a striscioline e cuoceteli in padella con olio e sale per 15-20 minuti.
Tagliate a rondelle sottili il verde del cipollotto tenuto da parte, raccoglietelo in una ciotola con 50 g di olio, pepe e i 2 spicchi di aglio schiacciati. Aggiungete la carne salada e fate marinare per 10-15 minuti in frigo.
Tostate i pinoli in una padella antiaderente. Scaldate a fuoco medio le piadine in padella per farle diventare croccanti. Distribuite su ogni piadina qualche fetta di carne salada, 1 cucchiaio di cipollotto brasato, 1 cucchiaio di friggitelli e completate con l'olio di marinatura, il verde del cipollotto e i pinoli tostati.

Karly al lavoro nella cucina della casa fiorentina. La tavola apparecchiata con ceramiche di Vietri. Karly con la mamma Katherine, sulla terrazza panoramica della villa.

PIADINE TOSTATE CON CARNE SALADA E FRIGGITELLI

CARPACCIO DI SPECK CON PORCINI E RAVANELLI

PASSEGGIANDO NEL BOSCO

POLLO ALLA PAPRICA
CON PEPERONI
E SPÄTZLE ALLE ERBE

Una coppia di cuoche (in cucina e nella vita) ci accompagna tra i sapori più autentici dell'Alto Adige. Tra prodotti dell'orto, una sorprendente tartare vegetale, ricette di famiglia e fermentazioni. Con spezie uniche, create grazie ad antichi saperi

RICETTE **TINA E KIM MARCELLI**, TESTI **SARA TIENI**, FOTO **VALENTINA SOMMARIVA**, STYLING **CAMILLA GIACINTI**

Piatto **Motel a Miio**, piatto decorato **Bitossi Home**. *Pagina accanto:* piatto color antracite **Motel a Miio**, piatti decorati **Bitossi Home**. *Nella doppia pagina di apertura:* piatto ovale da portata e piattino dei porcini **Motel a Miio**, piatto piano e posate **Bitossi Home.**

TARTARE
DI BARBABIETOLA
CON ERBE E GERMOGLI

SCHLUTZKRAPFEN
AL BURRO FUSO

CARPACCIO DI SPECK CON PORCINI E RAVANELLI

Impegno Facile
Tempo 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 g **16 fettine Speck Alto Adige Igp**
- 150 g **misticanza**
- 60 g **porcini sott'olio**
- 40 g **erbe fresche (borragine, melissa, mentuccia)**
- 4 **ravanelli**
- 2 **cipollotti**
- **aceto di vino rosso**
- **senape**
- **olio extravergine di oliva**
- **pepe – sale**

Preparate una vinaigrette emulsionando con una forchetta un cucchiaio di aceto, un cucchiaino di senape, due cucchiai di olio.
Regolate di sale e pepe e tenete da parte.
Tagliate in pezzi i porcini.
Mondate e affettate sottilmente i ravanelli.
Mescolate le erbe con la misticanza, quindi adagiatene una manciata sul fondo del piatto, unite lo speck, i ravanelli e i porcini.
Completate con la vinaigrette.

POLLO ALLA PAPRICA CON PEPERONI E SPÄTZLE ALLE ERBE

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

- 260 g **farina**
- 800 g **petto di pollo a fettine**
- 150 g **latte – 100 g panna fresca**
- 80 g **burro**
- 40 g **erba cipollina tritata**
- 3 **uova – 2 peperoni**
- 1 **cipolla rossa**
- **paprica**
- **noce moscata**
- **olio extravergine di oliva**
- **pepe nero**
- **sale**

Ponete le fettine di petto di pollo in una pirofila e irroratele con 3 cucchiai di paprica, una presa di sale e una di pepe nero. Unite un cucchiaio di olio e massaggiate la carne in modo da distribuire bene le spezie.
Affettate sottilmente la cipolla.
Tagliate i peperoni a striscioline e rosolateli in padella con la cipolla e con 25 g di burro per almeno 10 minuti, mescolando di frequente, fino a quando non saranno teneri.
Rosolate le fettine di pollo in una padella antiaderente 4-5 minuti per parte, quindi unite i peperoni e due cucchiai di farina. Amalgamate e unite la panna. Proseguite la cottura ancora per 4-5 minuti e spegnete.
Preparate gli spätzle: setacciate la farina in una ciotola, quindi unite le uova, una presa di sale, un pizzico di noce moscata, il latte a temperatura ambiente e il trito di erba cipollina. Mescolate con una frusta fino a quando avrete ottenuto un composto omogeneo e piuttosto fluido. Fate riposare per 10 minuti.
Fondete 30 g di burro in una padella.
Ponete lo spätzlehobel, lo strumento per creare gli spätzle (potete usare anche uno schiacciapatate), sopra una pentola con acqua in ebollizione e versate nell'apposito spazio un mestolo di composto; fate scorrere avanti e indietro la parte superiore dello strumento che farà cadere gli pätzle appena formati direttamente nella pentola.
Scolateli appena affiorano e versateli nella padella con il burro fuso e mantecate. Ripetete sino a esaurire il composto.
Servite il pollo con gli spätzle alle erbe.

TARTARE DI BARBABIETOLA CON ERBE E GERMOGLI

Impegno Facile
Tempo 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 g **barbabietola cotta**
- 150 g **panna acida**
- 80 g **erbe fresche e germogli (ortica, cicoria, tarassaco, finocchietto, menta)**
- 50 g **formaggio fresco spalmabile**
- 30 g **rafano fresco grattugiato**
- 2 **scalogni – 1 cipolla rossa**
- 1 **cipollotto**
- **aceto di lamponi – senape**
- **olio extravergine di oliva**
- **pepe – sale**

Mondate e tritate finemente gli scalogni.
Tagliate la barbabietola a cubetti regolari di ½ cm.
Conditela con 3 cucchiai di aceto di lamponi, metà degli scalogni tritati, 1 cucchiaio di olio e regolate di sale e pepe. Amalgamate per bene, quindi adagiatela su un piatto di portata usando un grosso coppapasta (ø 10-12 cm).
Affettate sottilmente la cipolla, ad anelli.
Mescolate metà della panna acida con il formaggio fresco e il rafano e amalgamate.
Unite alla restante panna acida 1 cucchiaio di senape e mescolate. →

Due passaggi utili per la chiusura dei schlutzkrapfen: dopo aver ritagliato i ravioli con il coppapasta, schiacciate delicatamente con le mani intorno al ripieno per far uscire bene l'aria. In questo modo non si apriranno in cottura e tutto il sapore rimarrà all'interno.

Piatto piano decorato **Bitossi Home**.

ROTOLO CON FRUTTI DI BOSCO E PANNA ALLA VANIGLIA

Completate la tartare con ciuffetti delle due salse, disponete intorno la cipolla, il cipollotto e le varie erbe e servite.
Da sapere: per un delicato effetto «sfumato» della tartare, condite con il limone solo una metà del vegetale.

SCHLUTZKRAPFEN AL BURRO FUSO

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

160 g spinaci bolliti
150 g farina di segale
120 g ricotta vaccina
100 g farina 00
100 g grana grattugiato
70 g burro
30 g erba cipollina
2 spicchi di aglio
1 uovo – 1 cipolla
noce moscata
olio extravergine di oliva
pepe – sale

Mescolate le due farine e disponetele a fontana su un piano di lavoro. Unite una presa di sale e create una buca al centro.
Amalgamate in una ciotola 50 g di acqua tiepida e un cucchiaio di olio, quindi versate il composto nella cavità delle farine e impastate fino a ottenere una palla liscia e omogenea. Coprite l'impasto e fate riposare per 30 minuti in frigorifero.
Tritate finemente gli spinaci e la cipolla, quindi rosolatela, in una padella, con 20 g di burro e 1 spicchio di aglio fino a quando non imbiondisce.
Unite gli spinaci al soffritto, cuocete a fiamma dolce per 8-10 minuti, spegnete e fate intiepidire.
Aggiungete la ricotta, 70 g di grana e una piccola presa di noce moscata. Regolate di sale, pepe e mescolate.
Stendete la pasta ricavandone una sfoglia sottile, il più velocemente possibile, in modo che non si secchi. Con un coppapasta (ø 6-7 cm), ritagliate dei dischi di pasta. Ponete un cucchiaino di ripieno al centro di ogni dischetto. Bagnate il bordo esterno della pasta con le dita umide e piegate i dischetti a metà creando in questo modo delle piccole mezzelune.
Tritate finemente l'erba cipollina e fondete il rimanente burro.
Cuocete gli schlutzkrapfen in acqua bollente salata per 2-3 minuti.
Disponete i ravioli nel piatto, irrorate di burro fuso e completate con erba cipollina e grana.

ROTOLO CON FRUTTI DI BOSCO E PANNA ALLA VANIGLIA

Impegno Medio
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

200 g panna fresca
200 g lamponi
180 g zucchero
100 g fragole
70 g farina 00 – 50 g mirtilli
30 g zucchero a velo
1 baccello di vaniglia
4 uova – 1 limone non trattato

Montate a neve ferma gli albumi in una ciotola.
Montate anche i tuorli con 100 grammi di zucchero in un'altra ciotola, fino a quando non saranno chiari e spumosi.
Incorporatevi gli albumi, lo zucchero rimanente e la scorza grattugiata di limone amalgamandoli con una frusta elettrica. Unite, un poco alla volta, la farina setacciata.
Mescolate il composto con una spatola, dal basso verso l'alto per non sgonfiarlo.
Versate il composto su una placca foderata di carta forno (20 x 35 cm) e livellate con la spatola allo spessore di 1 cm.
Cuocete in forno ventilato preriscaldato, a 180 °C per 8-10 minuti, fino a quando la superficie non inizierà a dorarsi.
Estraete dal forno la pasta biscotto ottenuta e trasferitela, ancora calda, con la carta da forno, su un piano. Distribuitevi sopra circa 30 g di zucchero, copritela con un panno pulito e leggermente umido, quindi appiattitela usando il matterello con mano leggera.
Cuocete i mirtilli e metà dei lamponi con il rimanente zucchero, 2 cucchiai di succo di limone per 4-5 minuti, frullate e passate a setaccio. Fate raffreddare.
Montate la panna con i semi del baccello di vaniglia e versatene metà in una ciotola. Tagliate a pezzetti le fragole versatene metà nella panna restante.
Capovolgete la pasta biscotto tenendo il panno sul piano di lavoro. Farcitela per metà, longitudinalmente, con il composto di panna e fragole, l'altra metà con la panna ai frutti di bosco.
Avvolgete, aiutandovi con il panno umido, fino a ottenere il rotolo.
Completate con zucchero a velo e i rimanenti frutti di bosco.

TINA E KIM MARCELLI
38 anni, una passione per la cucina ereditata dal padre, cuoco, e dalla nonna, esperta di flora selvatica, Tina è la chef del ristorante Artifex del Feuerstein Nature Family Resort in Val di Fleres (Brennero). Accanto a lei la moglie Kim, sua sous-chef, di origini native americane. Dal 2020 la cucina di Tina si concentra in particolare sugli ingredienti del suo territorio e sulla microstagionalità. Appassionata di foraging e di fermentazione, ha all'attivo due libri di cucina. Prepara personalmente la sua paprica con un mix di 33 erbe.

Alcune immagini delle aziende associate e Enrico Amico, presidente di Demeter Italia, associazione che quest'anno celebra il centenario della nascita della biodinamica.

APPUNTAMENTO A TERRA MADRE

Demeter Italia è partner ufficiale di Terra Madre, il Salone del Gusto di Slow Food, che andrà in scena a Torino, dal 26 al 30 settembre. L'associazione di certificazione e tutela delle produzioni biodinamiche, che riunisce oltre mille aziende diffuse in tutta Italia che applicano il metodo di agricoltura biodinamico ispirato da Rudolf Steiner nel 1924, parteciperà all'evento con numerose iniziative, tra incontri, laboratori e workshop, rivolte sia agli addetti ai lavori sia agli appassionati di enogastronomia, benessere e sostenibilità. Le aziende aderenti, che appartengono a diverse categorie merceologiche come vino, olio, frutta, verdure, miele, cereali, carne, prodotti caseari e di panificazione, spezie, erbe aromatiche e prodotti non alimentari cosmetici e tessili, saranno presenti con una nutrita rappresentanza. I visitatori potranno così approfondire vari ambiti della biodinamica, dalla fertilità del suolo all'orto terapico, dagli infusi e le essenze fino al rapporto con gli animali, sia quelli domestici che dell'azienda agricola. Grazie ai due Laboratori del Gusto, dedicati al miele e al vino, gli ospiti potranno anche assaggiare i prodotti biodinamici delle aziende certificate. Momento clou sarà il convegno «L'agricoltura che coltiva benessere: da cento anni la biodinamica rigenera la terra e nutre la salute», in programma venerdì 27, con interventi di relatori di spicco e di Enrico Amico, presidente di Demeter Italia, che ha dichiarato: «Siamo molto contenti di aver intrapreso, già dallo scorso anno, una collaborazione con Slow Food con la quale condividiamo gli stessi valori di tutela e rispetto per la natura e soprattutto per i prodotti che essa ci offre. Inoltre, il tema dell'edizione 2024 di Terra Madre è proprio "essere natura", inteso come il rapporto equilibrato degli esseri umani con la natura, ed è assolutamente in linea con la filosofia Demeter». Il programma completo degli eventi di Demeter è consultabile sul sito di Terra Madre, dove sarà possibile iscriversi.

DEMETER.IT

RISOTTO CON BACCALÀ MANTECATO, MELA E CAMOMILLA

ACCENDETE I FUOCHI

Fondo di tessuto **Silva**.

COTOLETTE MIRELLA

Valentina, Sabina, Gino e Chiara sono i lettori protagonisti di questo mese, con quattro piatti che ci hanno conquistato per originalità, semplicità, storia e inclusività. La migliore ricetta italiana potrebbe essere proprio una di queste. Oppure la tua?

REALIZZAZIONE RICETTE **PIETRO MAGGI**, TESTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Fondo di tessuto **Silva**.

PACCHERI RIGATI AL PROFUMO DI CALABRIA

RISOTTO CON BACCALÀ MANTECATO, MELA E CAMOMILLA

RICETTA DI
Valentina Jennarelli

Sommelier del riso e appassionata di cucina, Valentina Jennarelli tiene corsi e insegna a preparare risotti sul suo profilo @ticinoticucino. «Questa ricetta particolare rende omaggio alla tradizione veneta, per la presenza del baccalà mantecato, e alla mela più coltivata d'Italia; il sapore affumicato del riso è esaltato dalla camomilla e dalla nota dolce-acidula delle mele», ci ha raccontato.

Impegno Facile
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
380 g **riso Carnaroli affumicato Nebbia gli Aironi**
200 g **baccalà dissalato**
1 **mela golden**
1 **limone non trattato**
1 **bustina di camomilla**
zucchero semolato
latte – aglio – timo
olio extravergine di oliva
sale

Grattugiate la scorza del limone e tenetela da parte; ricavate il succo e la polpa, eliminando la parte bianca (albedo); tagliate la polpa del limone a pezzetti e rosolatela in una padella con 2-3 cucchiai di olio, ½ mela tagliata a cubetti di ½ cm, la metà del succo e un cucchiaio di zucchero per 4-5 minuti. Unite un pizzico di camomilla, regolate di sale e mescolate bene, ottenendo una dadolata di mele.
Cuocete il baccalà con uno spicchio di aglio, un paio di rametti di timo, un bicchiere di latte, un bicchiere di acqua, un pizzico di scorza di limone, lasciandolo sobbollire dolcemente per circa 20 minuti, finché il liquido non si sarà ristretto.

TORTA DI MELE

Spegnete, regolate eventualmente di sale e frullatelo con una frusta, unendo un filo di olio.
Preparate un brodo vegetale con la ½ mela rimasta, tagliata a cubetti, facendolo cuocere per circa 20 minuti.
Congelate 50 g di olio.
Tostate il riso con un filo di olio, quindi bagnatelo con qualche mestolo di brodo di mela. Unite, a metà cottura, la metà della dadolata di mele e la metà del baccalà, regolando di sale. Aggiungete anche ½ bustina di camomilla con un mestolo di brodo di mela. Portate a cottura, spegnete la fiamma e mantecate il riso con l'olio ghiacciato e il succo di limone rimasto.
Distribuite il risotto nei piatti, completando con i cubetti di mela e il baccalà avanzati e un pizzico di camomilla.

COTOLETTE MIRELLA

RICETTA DI
Sabina Arnaboldi

«Questa è una ricetta di casa nostra e risale circa al 1930: ha più o meno gli anni della vostra rivista!», ci ha scritto Sabina Arnaboldi. «L'ha inventata la mia trisnonna, in onore di mia nonna che oggi ha 102 anni». Le cotolette Mirella sono buone appena sfornate, ma ci sono piaciute anche a temperatura ambiente.

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
350 g 8 fettine di vitello
300 g formaggio Gruyère
1,5 l latte intero
30 g capperi sotto aceto
80 g cipolline sotto aceto
80 g olive verdi in salamoia
pangrattato
3 uova
burro – sale

→

Sbattete le uova e salatele. Impanate le cotolette, passandole prima nelle uova sbattute e poi nel pangrattato. Tagliate il formaggio a fettine sottili. Imburrate una pirofila da portata, che possa andare in forno.
Adagiate le cotolette impanate, disponendole a spina di pesce e regolate di sale. Distribuite sopra le cotolette le fettine di formaggio, le olive, snocciolate e tagliate a metà, le cipolline e i capperi.
Coprite tutto con il latte e infornate a 170 °C per circa 45 minuti; terminate poi la cottura in modalità ventilata, finché non si sarà formata una bella crosticina dorata.

PACCHERI RIGATI AL PROFUMO DI CALABRIA

RICETTA DI
Gino Lombardo

«Sono un amico de *La Cucina Italiana* da tantissimi anni», ci ha scritto Gino Lombardo. «Con questo piatto ho voluto rendere omaggio alla mia terra d'origine, la Calabria, preparando un primo ravvivato dal sapore di uno dei prodotti più celebri, la 'nduja». Facile da fare, con ingredienti facilmente reperibili e poco costosi, è un'esplosione di sapore che ci ha conquistato.

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **400 g paccheri rigati oppure rigatoni larghi**
- **200 g piselli medi freschi o surgelati**
- **50 g 'nduja**
- **2 carote**
- **1 cipolla di Tropea abbastanza grossa**
- **semi di finocchio**
- **acqua frizzante**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Mondate le carote e la cipolla e tagliatele a cubetti piccoli.
Versate una dose generosa di olio in un tegame dai bordi alti e rosolate lentamente le verdure a cubetti; unite, quando le verdure cominceranno ad appassire, ½ bicchiere di acqua frizzante e proseguite la cottura a fiamma media per 10 minuti. Aggiungete i piselli, una manciata di semi di finocchio, regolando con poco sale. Proseguite la cottura, a fiamma bassa, per almeno 30 minuti, unendo, se necessario, altra acqua frizzante per evitare che le verdure si asciughino troppo. Aggiungete, infine, la 'nduja, mescolando bene, e cuocete ancora per circa 10 minuti: si dovrà formare un sughetto colorato e uniforme. Spegnete e regolate, eventualmente, di sale.
Cuocete i paccheri rigati in abbondante acqua salata, secondo i tempi riportati sulla confezione. Scolateli nel tegame dell'intingolo, lasciateli insaporire, mescolando bene e serviteli, completando a piacere con una spolverata di formaggio pecorino.

TORTA DI MELE

RICETTA DI
Chiara Bellomo

La pasticceria è sempre stata la passione di Chiara Bellomo, che ha pensato a questa torta, senza ingredienti di origine animale e adatta anche per chi è intollerante al lattosio e per i celiaci, perché «così davvero tutti possono mangiarne una fetta», ci ha raccontato. Originaria del Roero, dove abita con tre gattine, Chiara ci ha detto anche che la torta di mele è tra quelle che preparava con sua zia, originaria di Cavour, paese famoso proprio per la coltivazione di questo frutto.

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 45 minuti più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER UNA TORTA DI 22 CM DI DIAMETRO
PER LA FROLLA
- **125 g farina di farro bianca**
- **30 g olio di semi**
- **30 ml latte di riso o altra bevanda vegetale**
- **35 g farina di mandorle**
- **30 g miele – 20 g amido di mais**

PER L'IMPASTO MORBIDO
- **150 g miele – cannella**
- **100 g fecola di patate**
- **95 g farina di riso – 2 mele Golden**
- **½ bustina di lievito per dolci**

PER IL RIPIENO E LA DECORAZIONE
- **800 g mele – 1 limone**
- **chiodi di garofano**
- **mandorle a lamelle**
- **cannella – farina di riso**
- **olio di semi**

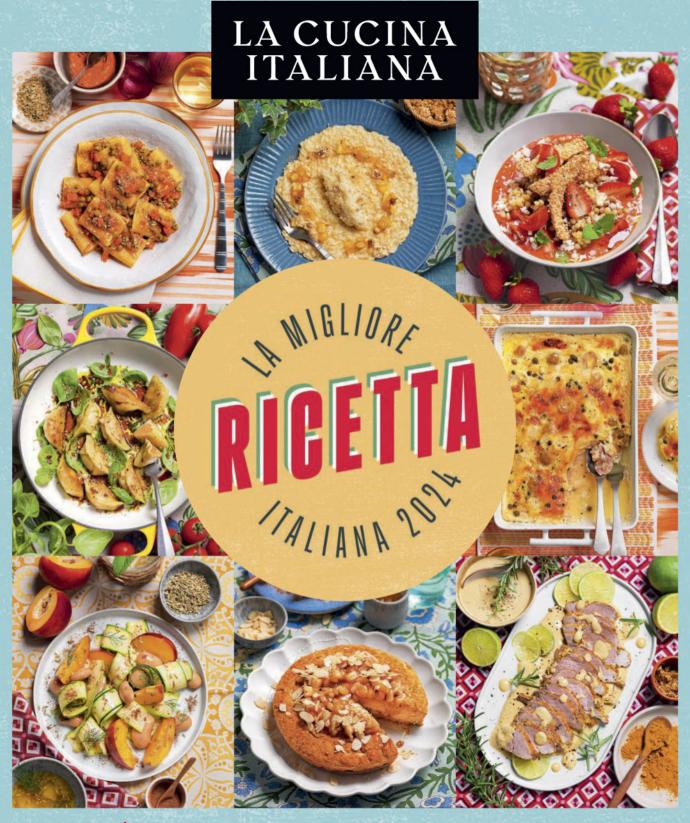
PER LA FROLLA
Preparate la frolla in una planetaria con il gancio a foglia: impastate prima il miele e la farina di mandorle, poi aggiungete l'amido di mais e la farina di farro. Unite, quindi, l'olio di semi e, un po' alla volta, il latte di riso tiepido, finché l'impasto non avrà la giusta consistenza. Raccoglietelo in una palla, avvolgetelo in una pellicola alimentare e lasciatelo riposare in frigorifero per 30 minuti.
PER L'IMPASTO MORBIDO
Sbucciate le mele, eliminate il torsolo e grattugiatele; dovrete ottenere 250 g di polpa.
Mettete la polpa di mele e il miele in una planetaria con la frusta; unite la farina, la fecola, il lievito e la cannella e, a piacere, la scorza grattugiata di un'arancia.
PER IL RIPIENO
Sbucciate le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a pezzetti. Trasferitele in una padella antiaderente con 100 g di acqua, il succo di limone, 3 chiodi di garofano e una spolverata di cannella. Fate cuocere per 15-20 minuti, quindi lasciate raffreddare. Dividete il composto in due parti uguali.
PER IL MONTAGGIO DELLA TORTA E LA DECORAZIONE
Oliate e infarinate lo stampo.
Stendete la frolla, ottenendo un disco di pasta, spesso circa ½ cm e più piccolo rispetto al diametro della tortiera. Unite quindi un po' di impasto morbido, lungo il bordo della tortiera, e la metà delle mele cotte, quindi completate con l'impasto morbido avanzato.
Cuocete in forno statico, preriscaldato, a 180 °C per 35 minuti.
Sfornate, lasciate raffreddare e guarnite con l'altra metà delle mele cotte e le lamelle di mandorla e servite.

Lettori ai fornelli!

Date spazio alla fantasia e, seguendo i 10 valori di riferimento che trovate indicati sul sito, create la vostra ricetta e mandatecela. La stiamo aspettando!

Inquadrate il QR code per accedere alla pagina dedicata, qui troverete tutte le indicazioni per partecipare.

LA CUCINA ITALIANA

LA MIGLIORE RICETTA ITALIANA 2024

QUAL È LA MIGLIORE RICETTA DELLA CUCINA ITALIANA?

MAGARI PROPRIO LA TUA!

Se cucinare vi appassiona, inviateci le vostre ricette più riuscite: le proveremo nella cucina di redazione. E in una serata di gala molto succulenta sveleremo le migliori.

PER SAPERNE DI PIÙ: *lacucinaitaliana.it*

REGISTRATI QUI!

Inquadrate con lo smartphone il QR code qui sopra per accedere alla pagina.

Il pranzo è servito al Riva Beach Club, a Vietri: piatti mediterranei e vino bianco ghiacciato.

LE SPIAGGE DOVE MANGIARE BENE

Tutti al mare. Sì ma con ogni comodità: lettini eleganti, ombrelloni (anche griffati) e menù deliziosi, dalla grigliata mista al King Crab. Abbiamo perlustrato i 7456 chilometri di coste italiane (isole comprese) per individuare i lidi dove prendere il sole, l'aperitivo e pranzare con piatti da leccarsi le dita e con i piedi nella sabbia

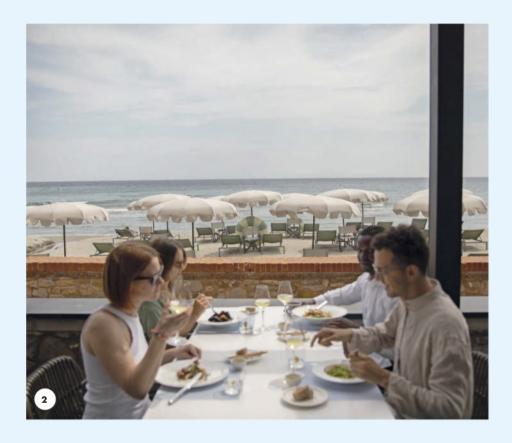
A CURA DI **MAURIZIO BERTERA** E **SARA MAGRO**

LIGURIA

1. Samoa Club Beach & Restaurant
Bargeggi (SV)
Il luogo: un chiringuito su una delle spiagge più belle della Riviera di Ponente, davanti all'isola di Bergeggi, Area Marina Protetta dal 2007.
Cosa si mangia: pesce freschissimo cucinato con semplicità, a piedi nudi nella sabbia. Da abbinare all'ottimo Moscow Mule della casa.
bagnisamoa.it.

2. Bagni Windsor
Laigueglia (SV)
Il luogo: è il beach club – molto elegante – dello storico hotel Windsor, ben ristrutturato nel 2022, e accessibile anche agli esterni.
Cosa si mangia: piccolo menù dove spiccano le trofie al pesto, l'insalata Nizzarda e gli spiedini di polpo piastrato con salsa brava.
La curiosità: gli ombrelloni sono in formato extra large, per avere più ombra. *thewindsor.it*

3. Eco del Mare
Lerici (SP)
Il luogo: in una caletta quasi al confine con la Toscana, mantiene lo spirito selvaggio di quando fu inaugurato negli anni '50. Trenta ombrelloni, qualche camera e un ristorante. **Cosa si mangia:** fusilloni con le cozze, peperoncino e finocchietto di mare e fritto misto con un twist. **La curiosità:** è gestito da Francesca Mozer, figlia del fondatore, con il marito, il musicista Zucchero Fornaciari.
ecodelmare.it

4. Bagni Bosetti
Paraggi (GE)
Il luogo: nella piccola baia dal mare color smeraldo, questo lido per le famiglie è vicino al centenario (l'anno prossimo).
Cosa si mangia: il menù è curato dallo storico Cova che da Milano ha portato le specialità della sua pasticceria ma propone anche buoni piatti del territorio.
La curiosità: nei fine settimana, è aperto anche d'inverno.
IG @bb–paraggi

5. Bagni Fiore Langosteria
Paraggi (GE)
Il luogo: il ritrovo vip del Tigullio nell'angolo più soleggiato della spiaggia di Paraggi, con la zona palafitta «vestita» da Dior.
Cosa si mangia: pappa al pomodoro con vongole veraci, carpaccio di ricciola, King Crab alla catalana «edizione 2007» e altri classici del ristorante di pesce più mondano di Milano.
La curiosità: Langosteria è ora anche internazionale con ristoranti a Londra, Parigi e St. Moritz. *langosteria.com*

6. Boca Beach
Sanremo (IM)
Il luogo: su una spiaggia di sabbia, protetta dal traffico dell'Aurelia, è stato rinnovato nel 2021 in stile shabby-chic.
Cosa si mangia: pesce, pesce e ancora pesce. In preparazioni semplici: crudi di livello e grigliate miste.
La curiosità: hanno una playlist molto curata, che cambia a seconda del momento del giorno.
bocabeachsanremo.com

7. Oasi Al Mare
Santa Margherita Ligure (GE)
Il luogo: in pieno centro, è una delle strutture balneari di Ten Food & Beverage, presente a Santa anche con i Bagni Volpi.
Cosa si mangia: menù classico italiano con due piatti iconici, le linguine all'astice e il fritto misto.
La curiosità: una carta di vini e una cocktail list di livello internazionale.
oasialmare.com

8. Sirio
Spotorno (SV)
Il luogo: nel borgo che ha ancora l'allure delle villeggiature anni Settanta, anche il lido conserva la stessa atmosfera.

FOTO **LETIZIA CIGLIUTTI; KRISTEN PELOU**

Cosa si mangia: gamberi di Oneglia, gnocchetti alle cozze, pescato del giorno con verdurine, tutto a km zero.
La curiosità: organizza anche grandi tavolate sul deck sospeso sull'acqua. *siriospotorno.it*

9. La Spiaggetta dei Balzi Rossi
Ventimiglia (IM)
Il luogo: è lo stabilimento balneare più occidentale in Italia, con un mare incredibile. Vi si accede passando le grotte e il museo preistorico.
Cosa si mangia: cucina di pesce con qualche deviazione, vedi la Fiorentina o i ravioli di erbette di campo.
La curiosità: vi si tengono eventi di ogni genere, dai concerti alle serate cinematografiche. *balzirossi.it*

VENETO

10. Baja Blu Beach
Caorle (VE)
Il luogo: un lido molto grande, sulla spiaggia di Santa Margherita, con tanto di area Pet e zona Silence per chi cerca la quiete assoluta.
Cosa si mangia: piatti mediterranei con qualche incursione nella cucina locale, come l'antipasto veneziano.
La curiosità: i tavoli sono su una bellissima terrazza panoramica, dove si serve anche l'aperitivo. *baiablubeach.com*

11. Sabbia e Sale Feeling Beach
Chioggia (VE)
Il luogo: il beach club più longevo di Isola Verde, tra le foci dell'Adige e del Brenta. Il ristorante Acquasalata è tra i più suggestivi dell'intero Adriatico.
Cosa si mangia: non c'è banalità in nessun piatto, dalle frittelle di baccalà al tiramisù tropicale.
La curiosità: tutto il vegetale arriva dagli orti biologici sull'isola. *sabbiaesale.it*

12. Stella Maris Beach
Chioggia (VE)
Il luogo: in soli tre anni dall'apertura, è diventato il riferimento per la zona, grazie alla visione sostenibile e inclusiva.
Cosa si mangia: nel nuovo ristorante, Baessato, è protagonista il fun dining con piatti italiani, rivisti con un tocco internazionale.
La curiosità: si possono chiedere cocktail, i migliori sono a base di Martini. *stellamarisbeach.it*

5

13. Tortuga Beach Club
Rosolina Mare (RO)
Il luogo: un angolo caraibico per le scelte dell'arredo sia in spiaggia sia negli interni.
Cosa si mangia: al Kiosko, piatti semplici e immediati, come il bollito di pesce «a modo mio», le cozze alla corsara, gli spaghetti allo scoglio.
La curiosità: è famoso per l'offerta di ottimi distillati, rum in primis. *tortugabeachclub.it*

14. Des Bains 1900 Luxury Beach Club
Lido di Venezia
Il luogo: è sopravvissuto alla chiusura dell'hotel nato nel 1900. Un posto di lusso naturale, curatissimo in ogni aspetto.
Cosa si mangia: il Glamy Bistrot detta la linea con una carta eclettica. Ma dà il meglio con il menù veneziano.
La curiosità: ci sono anche il Bamboo Chill'n'eat con la pinsa gourmet e il Reef Bar Healthy Brunch. *desbains1900.com*

FRIULI VENEZIA GIULIA

15. Piper Beach
Grado (GO)
Il luogo: il più famoso stabilimento della Costa Azzurra, a ridosso dell'imbocco della laguna gradese.
Cosa si mangia: nel bar-ristorante – aperto solo a pranzo – ci sono piatti veloci, come panini e insalate, ma anche proposte a base di pesce.
La curiosità: i martedì ci si diverte in spiaggia fino a tardi, con la serata Amami. *piperbeach.it*

16. Area Vip 10D
Lignano Sabbiadoro (UD)
Il luogo: insieme all'area Vip 5D, è la spiaggia più curata e attrezzata del comune friulano, comunque a prezzi civili.
Cosa si mangia: sulla terrazza panoramica dell'Ausonia Bar & Restaurant, sfizi dolci e salati per tutto il giorno.
La curiosità: chiedere sempre il menù del giorno, con i piatti di pesce.
Tel. 0431724030

→

17. Purobeach Portopiccolo
Sistiana (TS)
Il luogo: posizione incantevole e location tra le più belle nel Mediterraneo, con un vero borgo attorno. **Cosa si mangia:** i piatti internazionali del format M3 Cuisine che fa parte del gruppo NH Hotels & Resorts. Specialità è la griglia. **La curiosità:** bere un aperitivo sulla Terrace è un piacere.
purobeach.com

18. Parco Caravella
Sistiana (TS)
Il luogo: tra le falesie e l'acqua cristallina della baia, comprende diverse spiagge (anche per le famiglie e per i cani). È lo stabilimento balneare preferito dai triestini. **Cosa si mangia:** nel ristorante, aperto anche la sera, piatti semplici, con tanto pesce adriatico, e pizze. **La curiosità:** non manca il chiosco bar e, per chi cerca intrattenimento, la storica discoteca Base.
baiadisistiana.com

19. Sticco Mare
Trieste
Il luogo: bellissimo, sotto il Castello di Miramare e nell'area marina gestita dal WWF. Atmosfera da club. **Cosa si mangia:** cucina mediterranea con la giusta inclinazione per i classici del territorio, ovviamente di pesce. **La curiosità:** per i triestini qui si mangia una delle migliori fritture miste della città.
IG @sticcomare

EMILIA ROMAGNA

20. Fantini Club
Cervia (RA)
Il luogo: è noto per essere stato uno dei primi beach club moderni, basti dire che qui è nato il beach volley. **Cosa si mangia:** i piatti a base di pesce sono protagonisti al ristorante Calamare, vertice dell'offerta ristorativa a 360°. **La curiosità:** nel nuovo locale Botanico, c'è anche una proposta di cibi e bevande biologiche.
fantiniclub.com

21. Saretina 152 Spiaggia e Ristoro
Cervia (RA)
Il luogo: storico stabilimento balneare con ristorante, dove ci si ritrova spesso per festeggiare occasioni speciali in grandi tavolate. **Cosa si mangia:** cucina romagnola contemporanea, incentrata sul pescato del giorno (spesso i piatti più interessanti sono fuori menù) servito grigliato, al forno, gratinato; uno dei piatti più richiesti è il cappelletto al ragù bianco di seppia con vongole veraci e canocchie. **La curiosità:** il ristorante è aperto tutto l'anno.
saretina152.it

22. Maré
Cesenatico (FC)
Il luogo: con vista sui capanni da pesca del Porto Canale di Cesenatico, si definisce «cucina, caffè, spiaggia e bottega». **Cosa si mangia:** cucina del territorio, come i monfettini (pasta fatta a mano e sminuzzata piccola piccola) in zuppa di seppie, canocchie e inchiostro; lo chef Omar Casali propone anche un menù degustazione (con piadina) o un più esclusivo Chef's Table. **La curiosità:** ci sono anche un Oyster e un Pizza Bar, e un laboratorio di pasta fresca e lievitati che ogni giorno sforna pane e croissant.
mareconlaccento.it

23. Singita Miracle Beach
Marina di Ravenna (RA)
Il luogo: una grande spiaggia con letti a baldacchino indonesiani e décor africano. Il suo aperitivo al tramonto è ormai un'istituzione in Romagna, con musica, bracieri, cuscini e teli bianchi come un salotto nel deserto. **Cosa si mangia:** cucina mediterranea, in versione healthy e leggera. Ovvero piadine, frullati e smoothie tutta la giornata. **La curiosità:** su prenotazione, si può anche cenare sotto le stelle sui letti a baldacchino in spiaggia.
singita.it

24. Aloha Beach
Marina Romea (RA)
Il luogo: i servizi sono quelli richiesti dal turista di oggi, ma conserva un gusto un po' selvaggio, in stile anni '60. **Cosa si mangia:** a La Veranda sul Mare, pesce à gogo, con un occhio all'Italia e un altro alla Romagna. Dolci e pani sono fatti in casa. **La curiosità:** al beach bar non mancano le vere tapas e il poke. *alohabeach.it*

25. Boca Ristorante e Spiaggia
Marina Romea (RA)
Il luogo: al posto degli ombrelloni ci si ripara dal sole con vele bianche come quelle di una volta, e, insieme al ristorante dal sapore un po' shabby chic, il beach club è diventato anche una destinazione gourmet grazie alla gestione di Francesca ed Eugenio e alla cucina dello chef Irvin Zannoni. **Cosa si mangia:** pesce freschissimo dell'Adriatico, come l'anguilla di Comacchio alla brace, la battuta di castrato, il cappelletto di bufala al basilico o il risotto alle erbe di pineta, ricci e limone salato. **La curiosità:** la cantina, con un numero di etichette a tre cifre, è uno spettacolo.
bocabarranca.it

26. Cala Zingaro
Milano Marittima (RA)
Il luogo: davanti all'ossatura razionalista della vecchia Colonia Varese, a qualche minuto dal centro, spiaggia e cucina sono in un contesto bohémien, come la clientela abituale e affezionata. **Cosa si mangia:** protagonista è il pesce, con primi, crudité, fritti, ma anche una selezione di caviale, il tutto abbinato a una carta dei vini di alto livello. **La curiosità:** uno dei piatti più richiesti è il Lobster Hot Dog, un panino con l'astice al vapore e chips fatte in casa. *calazingaro.it*

27. Globus Beach 225
Milano Marittima (RA)
Il luogo: un «salotto sul mare». Già noto, ha incrementato la sua fama grazie al ristorante. **Cosa si mangia:** in un ambiente

di design, la rotta verte sulle crudité di pesce e sul sushi, disponibile anche all'aperitivo. **La curiosità:** in cantina, un centinaio di etichette. *globusbeach255.it*

28. Marepineta Beach Club
Milano Marittima (RA)
Il luogo: immerso nel verde della pineta secolare, è la spiaggia privata dell'omonimo cinque stelle, icona della zona dagli anni Venti. Il ristorante è proprio sulla sabbia, come si usa sulla Riviera Romagnola, e da sempre ritrovo per party e serate. **Cosa si mangia:** pesce freschissimo, anche in bei piatti di crudi e primi della tradizione come i passatelli asciutti con sugo di canocchie. **La curiosità:** c'è anche una scelta di pizze al tegamino dagli ingredienti ricercati. *marepinetaresort.com*

TOSCANA

29. La Dogana Beach Club
Capalbio (GR)
Il luogo: all'interno dell'oasi WWF del Lago di Burano, gazebo e materassini matrimoniali su una spiaggia incontaminata, più volte premiata con le cinque vele di Legambiente. **Cosa si mangia:** picnic sotto l'ombrellone oppure, al ristorante La Dogana by Enoteca La Torre, carpaccio di mazzancolle con fave novelle, arancia e mandorle al sale, e spaghetti alle vongole veraci. **La curiosità:** al tramonto inizia la magia degli aperitivi nel lounge bar Il Doganino con un drink davanti al mare. *sacra.it*

30. Alpemare
Forte dei Marmi (LU)
Il luogo: un modello di eccellenza nel settore, che ha nel tenore Andrea Bocelli l'imprenditore che lo ha rivoluzionato nel 2017. **Cosa si mangia:** cucina piacevole, con tanta condivisione e un occhio alla Toscana anche di terra, come piace al patron. **La curiosità:** da questa stagione, c'è uno spazio curato direttamente da Nobu. *alpemare.com*

31. Bagno Alcione
Forte dei Marmi (LU)
Il luogo: storico lido nei pressi del quartiere di Roma Imperiale, sempre più attento alla sostenibilità. **Cosa si mangia:** un doppio percorso, ben eseguito, con la tradizione da una parte e la fusion di Bahia Sushi dall'altra. **La curiosità:** nel nome del no-waste, si serve solo acqua microfiltrata. *IG @bagnoalcione_fortedeimarmi*

32. Bagno Dalmazia
Forte dei Marmi (LU)
Il luogo: è il beach club, molto curato in ogni aspetto, del cinque stelle Principe, con clientela in gran parte internazionale. **Cosa si mangia:** cucina da spiaggia al top, sotto la regia dello chef Valentino Cassanelli dello stellato Lux Lucis. **La curiosità:** c'è una pizza ad alto livello e la carta dei vini è da ristorante vero. *bagnodalmazia.com*

33. Bagno Piero
Forte dei Marmi (LU)
Il luogo: semplicemente la storia del Forte, iniziata un secolo fa, e ancora in mano alla stessa famiglia, i Santini. **Cosa si mangia:** il menù del ristorante Bastià, aperto nel 2023, è casalingo e ricercato al tempo stesso, vedi la pappa al pomodoro. **La curiosità:** pranzo e aperitivo si fanno nel più semplice Alle Boe, dove servono anche la pizza. *bagnopiero.it*

34. Gilda
Forte dei Marmi (LU)
Il luogo: beach club con ristorante di mare e camere di charme, un'oasi di Versilia dove non manca nulla, a pochi passi dal centro. **Cosa si mangia:** soprattutto pesce, a partire dal crudo di scampi di Viareggio fino alla tagliata di tonno con la saba (sciroppo d'uva), ma anche qualche classico toscano e la pizza. **La curiosità:** il ristorante è aperto tutto l'anno. *gildafortedeimarmi.com*

36. Maitó
Forte dei Marmi (LU)
Il luogo: nato da una capanna sul mare nel 1960, è uno dei lidi che hanno fatto la storia della villeggiatura in Versilia. **Cosa si mangia:** un menù preparato con ingredienti di qualità, verdure biologiche, carni pregiate, farine selezionate. È famoso per i suoi plateau royale e per le penne con pomodori Ciro Flagella, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse, burro di Normandia più un ingrediente segreto. **La curiosità:** per ingannare l'attesa portano pizze e focacce da condividere. *maito.mymaito.com*

35. La Pineta di Zazzeri
Marina di Bibbona (LI)
Il luogo: divenuto celebre in Italia per il ristorante di Luciano Zazzeri, è un micro-stabilimento di famiglia fondato 60 anni fa. **Cosa si mangia:** cucina vintage come l'ambiente ma perfetta, con una qualità super del pescato e cotture al millimetro. **La curiosità:** Andrea e Daniele, figli del compianto Luciano, sono riusciti a mantenere la stella Michelin. *lapinetadizazzeri.it*

37. Isolotto Beach Club
Porto Ercole (GR)
Il luogo: il vecchio stabilimento Le Viste è stato trasformato (bene) da una holding svedese, →

molto attenta al wellness e alla sostenibilità. **Cosa si mangia:** a pranzo e cena, cucina leggera e piacevole, con una grande offerta di crudi di pesce e un bel barbecue. Molto buona l'insalata di polpo. **La curiosità:** grande carta dei cocktail, con una ricca sezione di spritz. *isolottobeachclub.com*

38. Perla del Mare
San Vincenzo (LI)
Il luogo: uno dei lidi storici della costa livornese che spicca per la fascinosa capanna in legno bianco. **Cosa si mangia:** piatti di alto livello, con moderata creatività e quasi tutti di pesce, firmati da Deborah Corsi. **La curiosità:** è uno dei pochissimi ristoranti su una spiaggia citati su tutte le guide culinarie. *laperladelmare.it*

MARCHE

39. Cala Maretto
Civitanova Marche (MC)
Il luogo: aperto nel 2023, è uno spazio dal design mediterraneo. **Cosa si mangia:** menù estivo con qualche buona idea come il risotto alla parmigiana e il tiramisù al sifone. **La curiosità:** il mercoledì e il sabato, c'è uno spettacolo dopo cena. *calamarettocivitanova.com*

40. Bagni Maristella
Gabicce Mare (PU)
Il luogo: un raccolto lido-boutique di proprietà di Marco Bizzarri, grande manager della moda, ex Gucci, oggi Elisabetta Franchi: lo si vede nello stile Saint-Tropez. **Cosa si mangia:** piatti veloci nel chiosco-bar, con un ottimo crescione, bagnati anche da cocktail di livello. **La curiosità:** a sette minuti, c'è lo stellato Dalla Gioconda della stessa proprietà. *dallagioconda.it*

41. Clandestino Susci Bar
Portonovo (AN)
Il luogo: all'interno del Parco regionale del Monte Conero, una palafitta con grandi finestre e pareti azzurre come il cielo e il mare fuori. **Cosa si mangia:** il susci (senza «h»), cioè il pesce crudo secondo Moreno Cedroni, chef patron anche de La Madonnina

37

del Pescatore di Senigallia, due stelle Michelin. **La curiosità:** il nuovo menù degustazione è dedicato alle donne che hanno avuto un impatto significativo sul mondo, da Virginia Woolf a Ella Fitzgerald. *morenocedroni.it*

42. La Croisette
San Benedetto del Tronto (AP)
Il luogo: il nome lo racconta bene perché, anche se le palme non sono quelle di Cannes, si respira un'aria glamorous. **Cosa si mangia:** pesce freschissimo: primi con crostacei e molluschi, fritture, secondi alla griglia, zuppette, guazzetti... **La curiosità:** cantina specializzata in bollicine, soprattutto d'oltralpe. *la-croisette.it*

43. Bagni 77
Senigallia (AN)
Il luogo: uno dei lidi italiani con la maggiore sostenibilità (certificata), dall'uso di energia al riciclo dei materiali. **Cosa si mangia:** l'offerta del beach bar, dalla colazione al dopo cena, è ampia con tocchi di classe come la salumeria di pesce. **La curiosità:** parecchie proposte sono realizzate con ingredienti da agricoltura biologica. *bagni77senigallia.com*

LAZIO

44. Singita Miracle Beach
Fregene (RM)
Il luogo: tra i più suggestivi del litorale laziale, per molti impareggiabile per bellezza all'ora del tramonto. **Cosa si mangia:** la proposta è diversa tra pranzo (bowl, hummus di pesce, wraps) e cena (tacos, nachos, pinsa romana). **La curiosità:** il beverage è molto curato. *singita.it*

45. Papardò
Gaeta (LT)
Il luogo: un parco balneare nella Riviera di Ulisse, due ettari tra lecci, ulivi e carrubi dietro la spiaggia. **Cosa si mangia:** cucina mediterranea e del litorale in particolare, con idee golose come la gricia di mare con le cozze al posto del guanciale. **La curiosità:** c'è una proposta più leggera al bar, dove spicca la tiella di polpi tipica di Gaeta. *papardo.com*

46. V Lounge Club
Ostia (RM)
Il luogo: è uno dei riferimenti per i romani con un'offerta completa di servizi, compreso il car valet. **Cosa si mangia:** il menù del ristorante punta sul pesce, con piatti di moderata creatività. **La curiosità:** si può chiedere di pranzare in riva al mare, nel privé dell'area Lounge. *vloungebeach.it*

47. Lido Saporetti
Sabaudia (LT)
Il luogo: per molti il più bello dell'intero Circeo, amatissimo da generazioni di romani che lo frequentano dall'inizio degli anni Sessanta. **Cosa si mangia:** piatti di pesce, alcuni con una storicità clamorosa come lo spaghetto «alla checca», da godere sulla splendida terrazza. **La curiosità:** all'ora del tramonto, ci si trasferisce all'ST Bar dove si beve bene. *saporetti.it*

48. Matha Club
Sperlonga (LT)
Il luogo: aperto nel 2023, ha conquistato il pubblico per lo stile sobrio e la cura messa nell'area relax, in continuo ampliamento. **Cosa si mangia:** piatti mediterranei, con una buona attenzione alle ricette del territorio, e pesce del giorno. **La curiosità:** carta dei vini importante e un lounge bar per i cocktail. *mathaclub.com*

ABRUZZO

49. Nova Vita
Giulianova (TE)
Il luogo: tipica spiaggia adriatica, con il lungomare alle spalle e una ricca offerta di servizi. **Cosa si mangia:** a pranzo e a cena, c'è un'ampia carta di piatti classici e tradizionali che guarda non solo al mare. **La curiosità:** c'è un sushi-lab che non ha niente da invidiare a un buon locale giapponese. *novavitabeach.com*

50. Penelope a Mare
Pescara
Il luogo: beach club da grandi numeri che è anche il centro nevralgico della movida estiva del capoluogo. **Cosa si mangia:** piatti classici, quasi tutti di pesce, con qualche tocco innovativo. Volendo, ci sono due degustazioni. **La curiosità:** ha vinto una delle primissime puntate di *4 Ristoranti*, il programma di Alessandro Borghese. *penelopeamare.it*

51. Bolla Mare
Roseto degli Abruzzi (TE)
Il luogo: una piccola bolla che per fiori, piante e decorazioni richiama un ambiente tropicale, con tanta natura.
Cosa si mangia: crudi di pesce, gnocchetti al sugo di crostacei molto buoni, frittura mista. Semplicità e precisione.
La curiosità: una piacevole carta dei dolci con idee stuzzicanti come la crema al mascarpone, pane e olio.
bollamare.it

52. Oasi di Morgan - La Frescheria
Silvi Marina (TE)
Il luogo: molto suggestivo tra il borgo di Silvi e l'Adriatico, che qui è protetto dal Parco marino del Cerrano.
Cosa si mangia: piatti della tradizione rivisitati in chiave contemporanea e qualche visione internazionale.
La curiosità: carta dei vini e dei cocktail molto curata.
loasi.srl

MOLISE

53. Cala Sveva Beach Club
Termoli (CB)
Il luogo: unico per l'Adriatico, è a ridosso delle mura e della monumentale rocca cittadina con trabocco antistante.
Cosa si mangia: a pranzo e cena, regna la cucina di pesce con buone specialità locali come il brodetto.
La curiosità: le cabine del beach club sono praticamente appoggiate alle mura della città fortificata.
calasveva.it

CAMPANIA

54. Beach Club 93
Capaccio Paestum (SA)
Il luogo: è la spiaggia sabbiosa e molto curata del Savoy Hotel, dotata di ogni servizio anche per il wellness.
Cosa si mangia: la cucina è un punto di forza, grazie alla supervisione del bistellato Tre Olivi. Ottimi i piatti e anche la pizza.
La curiosità: per chi vuole proprio vivere in spiaggia, il gruppo offre alcune beach villas.
paganopaestum.it

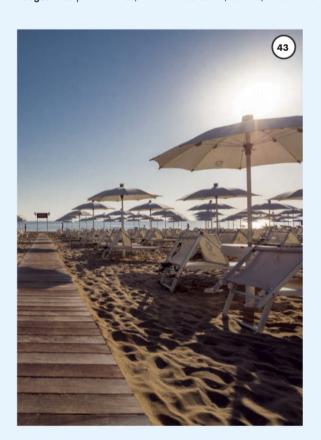
55. La Canzone del Mare
Capri (NA)
Il luogo: dagli anni '50, uno dei simboli della Dolce Vita nel mondo. Vi si accede tramite una scaletta da Marina Piccola.
Cosa si mangia: pesce freschissimo, verdure, dolci in stile mediterraneo. Il plus è la vista sui Faraglioni.
La curiosità: c'è anche un piccolo resort, Diva Suites, dove le camere hanno i nomi delle star del passato.
lacanzonedelmare.com

56. Ristorante Il Riccio
Capri (NA)
Il luogo: praticamente sopra la Grotta Azzurra, è lo stabilimento (iconico) dell'hotel Capri Palace ad Anacapri. Si pranza in veranda, si prende il sole sulle terrazze nella roccia.
Cosa si mangia: piatti informali ma squisiti a cominciare dal celeberrimo spaghettone con i ricci di mare.
La curiosità: la stanza dei dolci è una sorta di paradiso per golosi con tutte le specialità della pasticceria napoletana.
jumeirah.com

57. Conca del Sogno
Massa Lubrense (NA)
Il luogo: nella parte più remota della penisola sorrentina, non è facile arrivarci ma, raggiunta la meta, si resta a bocca aperta.
Cosa si mangia: menù immutabile nel tempo, con eccellenti piatti di pesce tra i quali gli imperdibili spaghetti alla Nerano.
La curiosità: eccellente carta per i cocktail e gli spirits.
concadelsogno.it

58. La Scogliera
Positano (SA)
Il luogo: la spiaggia più esclusiva e più wow della cittadina della Costiera Amalfitana, con una terrazza fantastica.
Cosa si mangia: insalata di mare, calamarata, delizia al limone: il repertorio della «cucina da lido».
La curiosità: molto bello anche il beach bar con vista sull'arcipelago Li Galli.
lasconglierapositano.com

59. Le Axidie
Vico Equense (NA)
Il luogo: in una splendida baia, spiaggia, piscina alimentata con acqua di mare, attività sportive e buona cucina.
Cosa si mangia: montanare e pizze fritte nei tanti bar dello stabilimento e piatti di pesce al ristorante Punta Scutolo. A pranzo, l'atmosfera è rilassata, ed è il momento dei classici, come la frittura di paranza davanti al Vesuvio. Di sera il mood si fa sofisticato, insieme ai piatti del menù degustazione.
La curiosità: il menù del ristorante →

FOTO ALESSANDRO MOGGI

è stato realizzato con la consulenza di Peppe Guida, una stella Michelin al Nonna Rosa di Vico Equense.
leaxidie.it

60. Riva Beach Club
Vietri sul Mare (SA)
Il luogo: il ristorante pied dans l'eau dei Giardini del Fuenti è su un'elegante palafitta sulla spettacolare spiaggia di ciottoli bianchi davanti all'orizzonte blu della Costiera Amalfitana, con servizio sotto l'ombrellone e il delivery per le barche.
Cosa si mangia: una magistrale pasta alla Nerano. E poi, frittura di mare al bergamotto, focaccia farcita con burrata, fiori di zucca e tartare di gamberi rossi e profiteroles al limone (anche sotto l'ombrellone). La cucina è firmata da Michele De Blasio, docente all'Accademia di Niko Romito che cura anche il fine dining al ristorante Volta, qualche terrazza più in su.
La curiosità: vista favolosa su Vietri e sul golfo di Salerno.
giardinidelfuenti.com

PUGLIA

61. Canneto Beach
Leporano (TA)
Il luogo: è diviso tra una spiaggia classica di sabbia bianca e una più selvaggia tra i canneti che danno il nome al club.
Cosa si mangia: menù quasi esclusivamente di pesce, a eccezione di una bella degustazione di formaggi locali.
La curiosità: all'interno della struttura, ci sono anche quattro bar.
cannetobeach.it

62. Lido Gandoli
Leporano (TA)
Il luogo: una caletta attrezzata in uno dei tratti più belli della costa dove la sabbia è bianca e finissima.
Cosa si mangia: la tradizione della cucina tipica pugliese, la modernità delle pizze gourmet e dei deliziosi fish-burger.
La curiosità: frequenti gli spettacoli e i concerti nel dopocena.
lidogandoli.it

63. Lido Ficò
Marina di Marittima (LE)
Il luogo: sulla scogliera adriatica, un lido su prato con due zone separate da muretti a secco e macchia mediterranea.
Cosa si mangia: il ristorante Meraviglia è amato per i piatti della tradizione resi contemporanei e intriganti. Lo spaghettone con colatura di alici, pistacchi e limone è la specialità della chef Valentina Rizzo, executive della Farmacia dei Sani, indirizzo gourmet nella vicinissima Ruffano.
La curiosità: con una piccola passeggiata si arriva a Cala dell'Acquaviva, caratterizzata da sorgenti e acque cristalline.
lidofico.it

64. Lido San Basilio
San Foca (LE)
Il luogo: l'acqua color smeraldo, le dune di sabbia finissima, il boschetto di pini di Aleppo.
Cosa si mangia: nella trattoria di mare del San Basilio, la cucina è sincera e verace, con materie prime sempre freschissime. Da provare il polpo in pignata e le cozze gratinate.
La curiosità: di notte si balla a ritmo reggae. Le prime dancehall italiane (*discoteche informali all'aperto con musica giamaicana, ndr*) sono state organizzate proprio su queste spiagge.
sanbasiliolido.it

65. Le Palme Beach Club
Monopoli (BA)
Il luogo: spiaggia molto curata, caratterizzata dalle palme e da una clientela internazionale.
Cosa si mangia: crudi e tanto barbecue con il pesce protagonista, accompagnati da una valida cantina.
La curiosità: qui la pizza è gourmet, buona e con topping originali.
lepalmebeachclub.it

66. Tamerici Beach Club
Monopoli (BA)
Il luogo: sotto le fronde dei tamerici su una spiaggia di sabbia fine.
Cosa si mangia: il menù varia a seconda di ciò che si trova di fresco al mercato per preparare insalate, farcire pucce e pizze gourmet.
La curiosità: su prenotazione, tavolo esclusivo in terrazza. Oppure, nell'adiacente hotel La Peschiera, della stessa proprietà, consigliamo una cena a due al lume di candela sospesi sulle onde. Più romantico di così...
lidotamerici.com

67. Lido La Castellana
Otranto (LE)
Il luogo: tra due calette divise da un promontorio, è una via di fuga dalla confusione estiva.
Cosa si mangia: all'ombra di un grande albero, si ordinano piatti raffinati con pesce freschissimo (che mettono anche

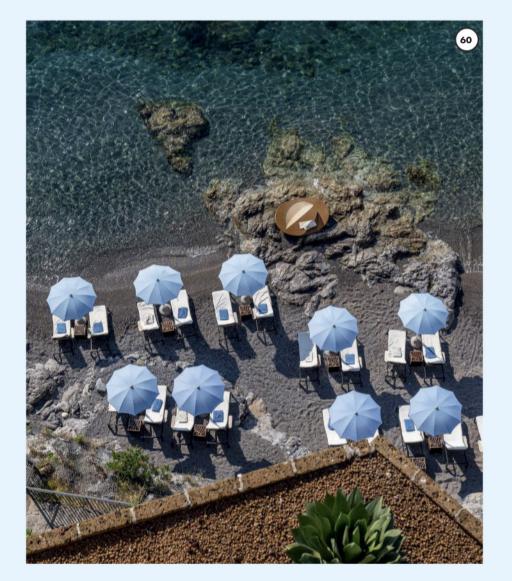



FOTO STEFANO SCATA'

nel loro rinomato club sandwich). Poi tutti i dolci tipici: dallo spumone, che è un gelato ripieno di frutta secca e creme, al pasticciotto e alla pasta di mandorle. **La curiosità:** è il lido della famiglia Capasa, fondatori della maison di moda Costume National. Il loro tocco si vede. *lidolacastellana.it*

68. Lido Beija-flor
Nardò (LE)
Il luogo: affacciato sul Mar Ionio, nella splendida baia di Santa Caterina, è tutto costruito in legno nel rispetto della natura in cui è incorniciato. **Cosa si mangia:** crostoni di mare farciti con pesce crudo e verdure di stagione. Ottimi anche i panini gourmet. Quello con salmone, burrata, rucola, salsa al lime pestato e granella di pistacchio è il nostro preferito. **La curiosità:** di sera, si balla sorseggiando tra i migliori cocktail pestati della zona. *lidobeijaflor.it*

69. Lido Marinelli
Patù (LE)
Il luogo: in località Marina di Felloniche, cabine a righe colorate stile anni '80, ombrelloni bianchi e un mare cristallino. **Cosa si mangia:** qui si assaggiano i classici pugliesi eseguiti perfettamente, dagli spaghetti ai frutti di mare alle frise con pomodoro e formaggio fresco. **La curiosità:** è uno dei lidi storici del Salento, e anche tra i più eleganti. È pet-friendly. *marinellivacanze.it*

70. Bacino Grande
Porto Cesareo (LE)
Il luogo: mare stupendo, sabbia bianca. **Cosa si mangia:** cucina di mare contemporanea, in uno dei ristoranti più apprezzati del Salento. Le specialità sono i crudi con i gamberoni viola di Gallipoli e i primi piatti: gli gnocchi all'ortica con filetto di branzino e stick di zucchine fritte sono una delizia. *bacinogrande.it*

71. Coccaro Beach Club
Savelletri di Fasano (BR)
Il luogo: è lo spazio a mare superchic della Masseria Torre Coccaro, aperta anche agli esterni. **Cosa si mangia:** pescato del giorno, grigliate di pesce a vista, carpacci e ostriche, tagliolini e risotti. **La curiosità:** il tocco in più in carta è il sushi, da godere in terrazza. *coccarobeachclub.it*

72. Lido Pizzo
Taviano (LE)
Il luogo: in un'insenatura protetta da una fitta pineta, è tra i lidi più belli a sud di Gallipoli. **Cosa si mangia:** tanto pesce servito in modo classico ma impeccabile. Se preferiti, specie a pranzo, ci sono anche piatti freschi come insalate e frittelle. **La curiosità:** andateci nei giorni di scirocco, quando il mare è calmo e assume colori spettacolari. *lidopizzo.it*

BASILICATA

73. Il Carrubo
Maratea (PZ)
Il luogo: un angolo di paradiso tra il frinire delle cicale, le rocce e un mare cristallino. **Cosa si mangia:** piatti con il pescato del giorno, su una terrazza davanti al mare. **La curiosità:** fa parte dell'hotel Santavenere, il cinque stelle più chic della zona, in stile villeggiatura vintage. *santavenere.it*

74. Illicini
Maratea (PZ)
Il luogo: sono i lecci (*illicini* in dialetto lucano) a rendere ancora più bella questa spiaggia tra le rocce e il verde. **Cosa si mangia:** cucina del mercato, costruita ogni giorno sul pesce che arriva al lido. Piatti semplici e golosi. **La curiosità:** lo spaghetto alle vongole è considerato il più buono dell'intera costa di Maratea. *illicini.com*

75. Il Mirto
Maratea (PZ)
Il luogo: davanti all'isolotto chiamato U' Tuppu, una spiaggia immersa nella vegetazione fatta di ulivi, cactus, siepi ovunque. **Cosa si mangia:** i piatti molto semplici del Solarium Bar, tra i quali spiccano le frise ripiene di tonno fresco e pomodori o con la tipica mozzarella di Massa. **La curiosità:** il cocktail bar è di grande successo, all'ora dell'aperitivo. *FB @MirtoSolariumBarMaratea*

76. Santojanni Lounge Beach
Maratea (PZ)
Il luogo: piccolo, esclusivo, con sabbia di origine vulcanica, è nei pressi della Grotta delle Meraviglie. **Cosa si mangia:** a fianco di un'offerta leggera con piatti freddi e panini, c'è una carta che comprende sushi, sashimi, tartare di pesce e poke. **La curiosità:** è molto frequentato all'ora del tramonto, per la musica e i drink. *IG @santojanni_maratea*

77. Rotò Beach
Rotondella (MT)
Il luogo: autentico, senza fronzoli, vecchio stile. Splendida la terrazza con una vista lunga sull'intero golfo di Taranto. **Cosa si mangia:** menù del giorno a base di pesce, con la certezza che vongole e cozze non mancano mai. **La curiosità:** un gazebo in riva al mare può essere trasformato in un ristorante (serale) con un solo tavolo. *rotobeach.jimdofree.com*

→

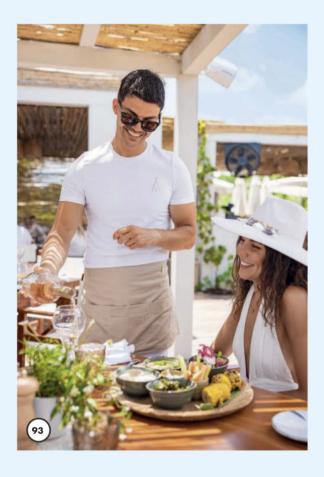
78. Sabbia d'Oro
Scanzano Jonico (MT)
Il luogo: un grande spazio sulla sabbia, ben diviso in zone, con una pineta alle spalle e sempre vivace.
Cosa si mangia: pesce, pesce e ancora pesce in mille ricette con qualche piatto interessante come fregola di mare e katsuoboshi.
La curiosità: l'area vip ha gazebo dotati di tetto mobile per gestire il sole.
wearesabbiadoro.it

CALABRIA

79. Blanca Cruz
Caminia (CZ)
Il luogo: un angolo di Maldive, organizzato come un villaggio turistico, con tanto di emporio e piccolo hotel all'interno.
Cosa si mangia: il ristorante, con vista mozzafiato sulla baia, è impostato sul pesce. A fianco, una pizzeria molto curata.
La curiosità: il bar è specializzato in frullati, centrifugati e gelati di produzione artigianale.
blancacruz.it

80. Cactus Club
Locri (RC)
Il luogo: palme, cactus, oleandri adornano il lido, semplice ma ben attrezzato, che festeggia i primi 40 anni di attività.
Cosa si mangia: piatti golosi a 360° dai tagliolini al limone con gamberi e mentuccia fino al tartufo nocciolato all'amarena.
La curiosità: il beach club è famoso in tutta la Calabria perché permette di cenare ogni sera sulla spiaggia.
FB cactusclub.locri

81. Lido Tahiti
Palmi (RC)
Il luogo: mare cristallino e una spiaggia posta davanti allo scoglio dell'isola e alla torre Saracena.
Cosa si mangia: piatti di pesce, anche elaborati come la parmigiana di spada e gli spaghetti ai ricci della scogliera.
La curiosità: di livello le pizze e i cocktail da assaggiare al tramonto.
IG @lidotahiti

82. Buddha Beach
Praia a Mare (CS)
Il luogo: davanti all'isola Dino e in una zona dove i subacquei si divertono a esplorare le grotte.
Cosa si mangia: proposta leggera con insalatone, poke, pizza e le tipiche frese tra cui quella signature a base di tonno, cipolla e fiordilatte.
La curiosità: imperdibile il beach party pomeridiano fino all'ora dell'aperitivo.
FB @buddhabeachpraiaamare

83. Piro Piro
Reggio Calabria
Il luogo: un «clubbing restaurant» con una piccola spiaggia che è spesso location di eventi, con musica e spettacolo, fino a notte fonda.
Cosa si mangia: cucina tra le migliori della città, sul fronte ittico, giocata tra rivisitazione e innovazione. Una certezza, comunque.
La curiosità: grande cantina da 300 etichette con almeno 70 bollicine.
piropiroreggiocalabria.it

SICILIA

84. Calette Reef Club
Cefalù (PA)
Il luogo: poche sdraio sulla roccia e le canoe per pagaiare tra gli isolotti di roccia, oppure una terrazza con i letti king size.
Cosa si mangia: su un'altra terrazza, più in su, si ordinano insalate sfiziose come la Caesar con i gamberi, e poi tonno scottato con cipolla rossa in agrodolce oppure la classica Norma.
La curiosità: si può prenotare anche un massaggio. Parcheggio gratuito.
lecalette.it

85. Nuova Spiaggia Paradiso
Letojanni (ME)
Il luogo: l'ex Paradiso Beach è stata rinnovata con un taglio internazionale ma senza perdere nulla del vecchio fascino.
Cosa si mangia: piatti ricchi e del territorio. Dal tagliolino al tartufo al pollo ruspante siciliano passando per tanto pesce fresco.
La curiosità: cantina importante, con vini anche in grandi formati, e spirits di livello assoluto.
stefanoforevergroup.com

86. Insula Beach Club
Menfi (AG)
Il luogo: intimo, con appena 25 postazioni su una spiaggia orlata dalle dune dove crescono le viti selvatiche.
Cosa si mangia: fritturine di pesce, spiedini di gamberi e gli altri piatti mediterranei di Angelo Pumilia, ottimo chef della Foresteria Planeta.
La curiosità: si mangia all'ombra di una pineta. C'è anche un tavolo conviviale.
planetaestate.it

87. Luna Minoica al Mare
Montallegro (AG)
Il luogo: esclusiva spiaggia dell'omonimo resort. Si trova all'interno di una riserva naturale su un mare splendido.
Cosa si mangia: la proposta di Giancarlo Perbellini che ha aperto qui la sua Locanda al Mare nel 2020. Tradizione siciliana, con il tocco di un maestro.
La curiosità: la degustazione «Cinque più», a 69 euro, è un piccolo gioiello.
locandaperbellinialmare.it

88. Puravita Beach Resort
Pachino (SR)
Il luogo: d'effetto, non a caso viene definito «sauvage luxury beach resort», con uno stile che ricorda un accampamento berbero in chiave chic.
Cosa si mangia: una proposta, solo a pranzo, impostata sui classici di pesce e le più note ricette siciliane.
La curiosità: molto curata la parte beverage, su ogni fronte.
puravitabeachresort.com

89. Cala Mambrù
Siculiana Marina (AG)
Il luogo: spiaggia sabbiosa che, secondo le guide, offre il posto più bello in Sicilia all'ora dell'aperitivo.
Cosa si mangia: l'eccellenza siciliana anche nello street food, ma il piatto più celebre è la busiata al ragù di trippa.
La curiosità: il beach bar ha il punto di forza nel reparto gin tonic con una ricca proposta.
calamanbru.com

90. Lido Villeggiatura
Taormina (ME)
Il luogo: nella baia di Mazzarò, appena svoltato il promontorio della Riserva naturale Isola Bella, un lido dove trascorrere l'intera giornata, dalla lezione di yoga all'alba all'aperitivo con dj e musica italiana, al cinema sotto le stelle. E naturalmente, tanto relax sotto l'ombrellone, nella cabane con maggiordomo, o sul gozzo. privato
Cosa si mangia: spiedino di gamberi, caponatina di verdure e altre delizie siciliane. La sera si può prenotare un tavolo

per due sulla sabbia.
La curiosità: per gli ospiti delle cabane, parole crociate, carte da gioco siciliane e, su richiesta, il Monopoli con il Grand Tour degli hotel Belmond in Italia. Il lido si trova infatti sulla spiaggia privata di Villa Sant'Andrea, che fa parte del gruppo.
belmond.com

91. Tao Beach Club
Taormina (ME)
Il luogo: un salotto sul mare con una parte interna finemente arredata. Il lounge bar è sopraelevato rispetto alla spiaggetta.
Cosa si mangia: sapori del mare e tradizione siciliana si incrociano in una serie di piatti diretti, leggeri e precisi.
La curiosità: su richiesta, è possibile godere del barbecue in riva al mare.
taobeachclub.com

SARDEGNA

92. Phi Beach
Arzachena (SS)
Il luogo: uno dei colossi dell'estate italiana, con una minuscola spiaggia, e una struttura impostata sulla movida, dall'ora dell'aperitivo agli eventi musicali.
Cosa si mangia: il menù è curato dall'esperto Giancarlo Morelli, che non guarda solo al pesce e va sempre a segno.
La curiosità: si può mangiare nella zona pieds dans l'eau o chiedere un tavolo nella vip dining room.
phibeach.com

93. Nikki Beach
Arzachena (SS)
Il luogo: da una parte ombrelloni, letti matrimoniali e pouf, dall'altra bar, ristorante e boutique hippy.
Cosa si mangia: all'ombra di gazebo con il tetto in canne, arrivano sushi, crudi di pesce, pizza a spicchi, tutto da condividere al centro della tavola.
La curiosità: alla spiaggia, nella splendida Cala Petra Ruja si arriva solo con yacht privato.
costa-smeralda.nikkibeach.com

94. Cone Club
Baja Sardinia (SS)
Il luogo: la spiaggia del 7 Pines Resort è aperta (anche a chi non è ospite) dal mattino fino alla sera tardi. Si fanno gli sport acquatici (compresi gli sfidanti fliteboard e flyboard), si prende il sole sui lettini doppi, si riposa nelle cabane.
Cosa si mangia: piatti mediterranei, come zuppa di cozze, tartare di ricciola e melanzana cotta al legno, ma anche il maialino sardo secondo tradizione.
La curiosità: ogni sera si aspetta il tramonto scegliendo tra una ventina di cocktail nazionali, internazionali o reinterpretati. Da condividere, la sangria allo champagne.
cone-club.com

95. La Paillote
Cagliari
Il luogo: a Calafighera, a un quarto d'ora dal centro, pochi ombrelloni in paglia e un ristorante. Se non fosse per la macchia mediterranea intorno, con un mare così, si potrebbe pensare di essere ai Caraibi.
Cosa si mangia: oltre ai crudi, con abbinamenti golosi come ostriche, lamponi e pepe bianco, si assaggiano piatti originali. Per esempio: gazpacho di ciliegie e fragole con tartare di ricciola, caprino, cetrioli e limoni alla marocchina; malloreddus, guazzetto di crostacei, crudo di gamberi e seppie; rollè di coniglio in porchetta.
paillote.it

96. Maklas Beach
Castiadas (CA)
Il luogo: sorge su uno stupendo litorale di sabbia bianca bagnato da acque cristalline. Il beach club è piccolo e curato.
Cosa si mangia: solo pesce fresco, preparato senza tanti fronzoli. Il piatto cult è lo spaghetto con vongole e bottarga.
La curiosità: il ristorante – aperto solo a pranzo – non chiude mai.
maklas.it

97. Warung Beach Club
Masua (SU)
Il luogo: nella baia più romantica della Costa delle Miniere, con abbondante uso di legno, tanto design e un impatto minimo sull'ambiente.
Cosa si mangia: il menù è firmato dalla brava Tamara Zanellato, che esalta in gran parte la materia prima locale, a partire dal tonno rosso.
La curiosità: il vegetale arriva dall'orto di proprietà.
warungbeach.it

98. Ristorante Antonio Battino
Olbia
Il luogo: è poco più di una pizzeria/griglieria, nata come ristoro per i campeggiatori. Adesso è un piccolo ristorante con i tavoli anche sulla sabbia.
Cosa si mangia: se vuoi pesce fresco alla griglia e spaghetti alle arselle top, è il posto giusto.
Attenzione: in alta stagione bisogna disporsi a lunghe attese.
Tel. 0789752019

99. Gabbiano Beach
Stintino (SS)
Il luogo: lo stabilimento a fianco della celeberrima spiaggia La Pelosa fa parte del Club Esse Roccaruja ma è aperto a tutti.
Cosa si mangia: classici di pesce e piatti del territorio, anche rivisitati, come i culurgiones ai tre pomodori, cacio e pepe.
La curiosità: i cocktail del lounge bar sono ispirati a quelli del mitico Jerry Thomas, il padre della mixology.
ilgabbianostintino.it

100. Delfino Club
Villasimius (SU)
Il luogo: sul mare più bello della costa sud, nella zona di Cala Porto Giunco. C'è un'area Zen per un relax totale.
Cosa si mangia: cucina quasi esclusivamente basata sui prodotti locali, con ricette semplici come le linguine all'astice. **La curiosità:** il bar sulla spiaggia ha una bella proposta di gelati e cocktail a base di frutta fresca.
delfinoclub.com

Inquadrate il QR code per altri suggerimenti sul nostro sito.

SULLE GOLOSE TRACCE DI MARCO POLO

Nel **Milione** *si racconta dell'oro dolcissimo incontrato a Supunga, la città di re Sapore*

DI **MARINA MIGLIAVACCA**, RICETTE **WALTER PEDRAZZI**
TESTO RICETTA **LAURA FORTI**, FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

A modo suo il melone, o popone, che ci disseta e ci delizia d'estate, è anche lui un gran viaggiatore. Dall'Egitto alla Grecia, alla Campania di Plinio il Vecchio, approda a Cantalupo, vicino a Roma, luogo dove i papi vanno in vacanza. Forse è per questo che lo si ritrova poi in Francia, al seguito dei pontefici, a due passi da Avignone, a Cavaillon? Anche Marco Polo lo incontra nel suo peregrinare nella città «ch'ha nome Supunga», l'attuale Sheberghān, in Afghanistan settentrionale. Etimologicamente significa La città di Sapore, che non è un riferimento culinario bensì il nome di un re. Supunga costituiva una tappa importante lungo la via della seta. Proprio alle sue porte gli archeologi scoprirono nel 1978 sei tombe con un tesoro funebre eccezionale. E da quelle parti c'era qualcos'altro di giallo e di prezioso. Scrive Marco Polo: «Quivi hae i migliori poponi del mondo, e grandissima quantità». Era la patria del miglior melone dorato, tanto abbondante da poterlo esportare. Per non sprecare niente, i locali avevano le loro modalità di conservazione: «Gli tagliano attorno come coreggie, e fannogli seccare, e diventano più dolci che miele». Fatto a striscioline ed essiccato, insomma, per poter essere consumato anche in sella a un cammello dai mercanti sempre in movimento. Oh, avventuroso melone! ■

INSALATA DI MELONE E BOLANI

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER I BOLANI
- **300 g farina 00**
- **150 g semola rimacinata di grano duro**
- **50 g farina integrale**
- **4 g lievito per torte salate**
- **3 scalogni**
- **olio extravergine di oliva**
- **prezzemolo**
- **sale**

PER L'INSALATA
- **2 cetrioli**
- **1 melone giallo**
- **1 vasetto di yogurt**
- **½ cipolla**
- **menta fresca**
- **sale**

PER I BOLANI
Miscelate tra loro le farine, la semola e il lievito, quindi unite 300 g di acqua, una presa di sale e 20 g di olio. Impastate tutto fino a ottenere un composto omogeneo e morbido. Dividetelo in 15 palline, disponetele su un vassoio e lasciatele riposare coperte con la pellicola per circa 1 ora.
Tritate lo scalogno e fatelo appassire per 3 minuti in una padella con abbondante olio extravergine, sale e un ciuffetto di prezzemolo tritato.
Stendete le palline su un piano unto di olio, a 1 mm di spessore. Spennellate i dischi ottenuti con l'olio allo scalogno e prezzemolo, chiudete i dischi a metà e cuoceteli su una piastra calda, voltandoli sui due lati, per 3 minuti.

PER L'INSALATA
Tagliate il melone a spicchi ed eliminate la buccia. Tagliate i cetrioli a metà, eliminate i semi quindi grattugiateli senza sbucciarli con la grattugia a fori grossi.
Mescolate lo yogurt con un ciuffetto di menta fresca e un pizzico di sale.
Servite il melone con i cetrioli grattugiati e la salsa di yogurt, completando con anelli di cipolla.
Accompagnate con i bolani.

FOTO **AG. BRIDGEMAN IMAGES**

Runner **Les Ottomans**, vassoio **La Fornacina Keramik Studio**.

CROCCANTI EVASIONI

Dorate al punto giusto, con la corretta salatura e fragranza: ecco la nostra panoramica sulle **ARACHIDI**. *Con i consigli per abbinarle all'aperitivo o usarle come ingrediente in cucina*

A CURA DELLA **REDAZIONE**

1. Sorrentino

Aspetto: dorate, tonde e minute.
Sapore: molto piacevoli, ben salate.
L'abbinamento: il classico Gin tonic e lo Spritz.

Voto: 9 ½

1,17 euro, la confezione da 200 g, fruttaseccasorrentino.it

2. Pata

Aspetto: dorate, media pezzatura.
Sapore: tostato, molto croccanti.
L'abbinamento: in granella su una selezione di caprini.

Voto: 9

1,55 euro, la confezione tripla da 40 g, Linea Sfizzy di Pata, pata.it

3. Primia

Aspetto: pezzatura irregolare, tonde e dorate.
Sapore: delicato, salatura corretta.
L'abbinamento: con un cocktail analcolico agrumato.

Voto: 8/9

1,59 euro, la confezione da 250 g, primia.it

Cameo

Aspetto: brunite.
Sapore: ben tostate e ben salate.
L'abbinamento: col Negroni.

Voto: 7 ½

2,85 euro per 300 g, cameo.it

Noberasco

Aspetto: rotonde e chiare.
Sapore: delicatamente salate e fragranti.
L'abbinamento: per arricchire l'insalata.

Voto: 7

1,59 euro per 150 g, noberasco.it

Ventura Frutta Secca

Aspetto: grandi e dorate.
Sapore: tostate in forno, non fritte, molto delicate.
L'abbinamento: tritate su un gelato al caramello.

Voto: 7

1,19 euro per 125 g. madiventura.it

Carrefour

Aspetto: tonde, chiare e lucide.
Sapore: croccanti e salate al punto giusto.
L'abbinamento: con la Sangria.

Voto: 7/8

1,65 euro per 200 g, carrefour.it

Nut Club di D&C

Aspetto: grandi, dorate.
Sapore: retrogusto evidente di tostato.
L'abbinamento: con olive verdi in salamoia e formaggi stagionati.

Voto: 6

2,29 euro per 180 g, dec.it

Gemme di Bontà

Aspetto: chiare, uniformi.
Sapore: poco sapide.
L'abbinamento: per un'impanatura alternativa della cotoletta.

Voto: 6 ½

1,99 euro per 225 g, Linea Festa Snack per Gemme di Bontà, gemmedibonta.it

Mocerino Frutta Secca

Aspetto: piccole, dorate.
Sapore: molto tenaci, ben salate.
L'abbinamento: con formaggi freschi e miele

Voto: 7/8

2,99 euro per 750 g, frutta-secca.it

FOTO **AG. GETTY IMAGES**

FORMAGGIO DI BUON SENSO

Il Montasio, cacio del Nord-Est, punta su armonia di gusto ed equilibrio nutrizionale. Privo di lattosio, è adatto all'alimentazione di tutti

DI **CARLO OTTAVIANO**

Il battesimo – a voler definire così la sua prima apparizione certa – è del 22 agosto 1773, come certificato da un prezzario conservato alla biblioteca Guarneriana di San Daniele del Friuli. Duecentocinquanta (+ 1) anni di storia fanno del Montasio uno dei formaggi storici d'Italia, sicuramente tra i più pregiati, grazie a una lavorazione rimasta semplice, naturale e fedele alle origini: latte fresco bovino non pastorizzato, caglio e sale e poi l'aria. In più solo il tempo di stagionatura che ne decreta la varietà: il Montasio Fresco, tra i 60 e i 120 giorni, ha sapore delicato di latte; Semistagionato diventa più definito e sapido arrivando a 10 mesi. Prolungando i tempi (Stagionato fino a 18 mesi, Stravecchio oltre 18 mesi), i colori diventano più decisi, il gusto più preponderante e la pasta più compatta, friabile e granulosa, ideale per essere consumato anche a scaglie o, volendo, da grattugia.

«Il punto di forza del nostro formaggio è il carattere armonico ed equilibrato», afferma Valentino Pivetta, presidente del Consorzio Dop (659 allevamenti, 38 caseifici, 12 stagionatori attivi nel Friuli e in parte del Veneto, con un giro d'affari al consumo di 65 milioni di euro). «Non è», continua, «né troppo grasso né troppo magro: la sua composizione equilibrata di acqua, grassi e proteine, lo rende ideale nell'alimentazione di tutti. La lavorazione morbida, con temperature di cottura non elevate, a cui segue un'asciugatura altrettanto delicata per mezzo di una lenta pressatura, lo fa diventare il formaggio dell'armonia».

Lei così e come se indicasse, oltre l'analisi sensoriale, una nuova categoria di giudizio: un formaggio di buon senso?
«Sì, perché ha scelto la virtù di mezzo per raggiungere l'armonia dei sapori, in ogni sua forma. Forte della sua tipicità, delle sue proprietà organolettiche e qualitative, con le sue diverse stagionature offre una combinazione di profumi, sapori e valori nutritivi. Con la maturazione, il Montasio si esalta per bontà ma anche per genuinità, tanto da essere un perfetto alleato per la salute e il benessere grazie al suo apporto energetico e per la sua naturale caratteristica di essere privo di lattosio».

Le vacche al pascolo nei prati della malga Montasio.

C'è anche una tipologia di montagna?
«Se gli allevamenti (sempre di pezzata rossa o nera) sono in malga e se poi il latte viene lavorato in caseifici in territorio montano (da 600 a 1.800 metri), il Montasio Dop si può fregiare della denominazione Pdm, cioè Prodotto di Montagna. Il suo nome, del resto, trova origine nel massiccio dello Jôf di Montasio, all'incrocio tra Friuli, Austria e Slovenia».

Come ingrediente in cucina, in quali piatti?
«Declinato nelle sue varietà, il Montasio è estremamente versatile, capace di prendere parte alle preparazioni più disparate. Si presta molto nei risotti, nelle zuppe, negli involtini perché dà sapore. Per noi il piatto della tradizione è il frico, tre stagionature cotte assieme a patate e cipolle». ■

FOTO ARCH. LCI, ARCH. CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO MONTASIO

LA MAIONESE

Pronta in pochi secondi, è un'ottima alleata per accompagnare carni, verdure e pesci, come base per altre salse o addirittura tostare il pane

RICETTA E TESTI **SARA TIENI**, FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

IMPEGNO FACILE
TEMPO 5 MINUTI
PER 300 G MAIONESE
VEGETARIANA

170 g di olio di semi di girasole
30 g di olio extravergine d'oliva
1 uovo molto fresco
½ cucchiaio di aceto di mele
½ limone
½ cucchiaino di sale
senape

Ponete tutti gli ingredienti in un bicchiere alto, a parte il succo di limone. Iniziate a montare con un frullatore a immersione, tenendolo fermo per 2 minuti. **Proseguite** quindi a muovere il frullatore sollevandolo e abbassandolo fino a quando la maionese monterà: non esagerate altrimenti la salsa impazzirà. **Unite** infine il succo di limone, mescolando a mano con delicatezza.

PICCOLI SEGRETI

Se la maionese non monta adeguatamente, non disperate: unite un secondo uovo intero e proseguite a montare la salsa. Unite infine ½ cucchiaino di succo di limone in più. Se volete rendere irresistibile un toast, provate a spalmarla sulla parte esterna del pancarré, quindi scaldatelo in padella o nel tostapane: si formerà una croccante crosticina. Conservate la maionese in un contenitore ermetico per una settimana al massimo.

L'ESTATE CALDA DEL 1934

Mentre assistiamo a svolte significative per la Storia, sulle nostre pagine concorsi golosi e ospiti importanti

DI **MARINA MIGLIAVACCA**, CUOCO **WALTER PEDRAZZI**
TESTO RICETTA **LAURA FORTI**, FOTO **CHIARA CADEDDU**
STYLING **BEATRICE PRADA**

Quella dell'anno XII dell'era fascista è davvero un'estate particolare: in agosto Hitler si proclama Führer del popolo tedesco. Mussolini lo ha incontrato a Venezia e a cena gli ha offerto spigola con gamberi al forno e vitello lardellato alla piemontese con verdurine di stagione, gelato alla siciliana e caffè. Alla fine brindano con una coppa di Cinzano al luminoso futuro. *La Cucina Italiana* ha premiato intanto nella prestigiosa cornice di Villa Ruffo le vincitrici del concorso gastronomico bandito dalla rivista. Il tema è modernissimo e stagionale: un «piatto freddo dolce o salato da potersi portare facilmente in campagna o al mare». La giuria, presieduta da Amedeo Pettini, il cuoco del re, comprende molto sangue blu: per esempio la contessa Morozzo della Rocca (che tiene la rubrica di galateo sul giornale), o la contessa Teresa Spalletti nata principessa Ruffo della Scaletta (che ospita l'evento). Non manca alla kermesse Elettra, figlia del celeberrimo Guglielmo Marconi (nominato marchese dal re per meriti scientifici). Lei, classe 1930, è piccolissima ma già molto mondana: sposerà un principe Giovannelli, della stessa aristocrazia romana che bazzica quel giorno Villa Ruffo. Vince il primo premio del contest con una «frittata avvoltata sport» (cioè ripiena di salumi e formaggi) la principessa Maria Borghese del Vivaro. La frittata è perfetta per il picnic estivo.

Sul numero di agosto della rivista, Delia, la fondatrice/direttrice, nella sua rubrica propone, in linea con questa cucina fresca e facile, gli involtini di manzo da servire anche appena tiepidi, con una bella insalata estiva. Questa è una delle sue ultime ricette: la grande Delia Pavoni Notari sta passando il testimone a colei che prenderà il suo posto, la vulcanica Fanny Dini. ■

Involtini di manzo

IMPEGNO MEDIO
TEMPO 1 ORA
PER 6 PERSONE

200 g petto di pollo
50 g pancetta
12 fettine di manzo da 40 g
1 uovo – pancarré
Parmigiano Reggiano Dop
prezzemolo
aglio
burro – latte
vino bianco
noce moscata
sale – pepe

Mettete nel mixer il pollo a pezzetti e la pancetta e tritateli insieme. Unite l'uovo, un pezzetto di aglio, qualche foglia di prezzemolo, 1 fetta di pancarré bagnato nel latte, 1 cucchiaio di Parmigiano grattugiato, sale, pepe e noce moscata. Otterrete un «pesto». Farcite con questo composto le fettine di manzo e chiudetele a involtino, chiudendoli a due a due con stecchini di legno. Rosolateli in padella con una noce di burro per 4-5 minuti, sfumateli con uno spruzzo di vino bianco e cuoceteli per 10-15 minuti. Riducete il fondo di cottura della pentola finché non prenderà la consistenza di una salsa, per qualche minuto, e versatelo sopra gli involtini. Serviteli tiepidi, accompagnando a piacere con insalata fresca di lattuga, pomodori e cetrioli.

PIK NIK CON LA «K»

Il vocabolo inglese picnic deriva dal francese *pique-nique* (spilluzzicare cosine da nulla). Negli anni Trenta era diffusa la forma scritta pik nik, con la «k» invece che con la «c», anche sulle pagine di *La Cucina Italiana.*

1934

INVOLTINI DI MANZO

Procuratevi un bel tocco di manzo magro e senza nervi, fatene tante fettine possibilmente eguali, spianatele bagnandole con un poco di acqua affinchè non si attacchino al tagliere disponetele in fila; poi con un podi vitella tenera o con un lombello di maiale o anche con un pezzo di petto di gallinaccio, disossato, spellato e snervato bene, farete un pisto unendoci un po' di grasso di prosciutto, un pezzetto d'aglio, un po' di persa, sale, pepe, noce moscata poca, ed un pezzetto di mollica di pane, bagnata nel brodo o nel latte e poi spremuta. Dopo pestato bene metteteci un rosso o due di uova secondo la quantità del pesto ed un poco di formaggio. Dividete questo pesto in parti eguali sulle fettine sulle quali lo distenderete, rotolate le fettine formandone tanti salametti chiusi all'estremità, e poi infilzate ogni paio di questi involtini con due stecchi trasversali, salateli e fateli cuocere con un po' di burro e prosciutto, bagnandoli con vino, ed in ultimo staccate la sostanza (dopo aver levato gli involtini), versatela su di essi dopo averla passata al setaccio. Volendo farli più sugosi si può aggiungere un pochino di conserva diluita durante la cottura; per cuocerli se sono di vitella bastano tre quarti d'ora ed anche meno, ma se di manzo, ci vuol di più. C'è chi ama legare gli involtini con il filo per non farli deformare; è un sistema più noioso ad eseguirsi, ma non è da disprezzarsi. La proporzione del pane è circa la metà della quantità della carne.

IL MEGLIO AL MERCATO

Ecco cosa scegliere ora al massimo del gusto e delle proprietà. Fotografate la lista e portatela con voi quando fate la spesa: guadagnerete in bontà e in convenienza

NEL MAR MEDITERRANEO

TUTTO L'ANNO

CEFALO
NASELLO
OCCHIATA
PAGELLO
PESCATRICE
ROMBO
SCIABOLA

SCORFANO
SGOMBRO
MORMORA
ZERRO
SUGARELLO
SAN PIETRO

IN ESTATE

IL PAESE DELLE RARITÀ

PATATA VERRAYES
Riscoperta dopo il «declino» dovuto al predominio delle varietà moderne, e protetta dal Presidio Slow Food, è coltivata sopra i 1000 metri in tutta la Valle d'Aosta. Irregolare e spigolosa, ha pasta giallo chiaro, consistenza asciutta e sapore poco dolce, intenso. Ottima per gli gnocchi, buona anche bollita.

FRESA DI ITTIRI
Prodotto nel Nord Ovest della Sardegna, è un pecorino di forma piatta (il nome deriva dal latino *fresus*, schiacciato). È tutelato da Presidio Slow Food per la sua particolarità di pecorino «fresco», dal gusto di yogurt e macchia mediterranea.

PERA COCOMERINA
Chiamata così per le dimensioni e per il colore della polpa, questa piccola pera si coltiva ancora in Emilia, sull'Appennino Cesenate. Varietà antica, un tempo coltivata per il consumo famigliare, oggi è tutelata da Slow Food. Dolce e profumata, si utilizza anche per confetture e conserve.

LA MORTADELLA DI PRATO
È un salume Igp e un Presidio Slow Food. È caratterizzata dal tipico colore rosato, dato dall'aggiunta nella «concia» dell'alkermes, liquore del territorio utilizzato anche nei dolci noti come «pesche» di Prato. Ottima come antipasto con il pane o con la mostarda.

TESTI LAURA FORTI, FOTO AG. GETTY IMAGES, AG. 123RF, ARCH. LCI, ARC. SLOW FOOD/VALERIE GANIO VECCHIOLINO, SIMONE RIDI

IN DISPENSA

LA NOVITÀ

I nuovi concentrati **Soda Stream** per **Lipton** trasformano l'acqua del rubinetto in frizzanti e fresche bevande ai gusti di limone e pesca: basta riempire le bottiglie con acqua, azionare il gasatore, unire i concentrati e agitare.

1. Gli ingredienti della ricotta **Sabelli** sono siero di latte vaccino, crema di latte e latte: ottenuta per affioramento, ha un gusto intenso e ricco, ed è perfetta per preparare dolci o condimenti cremosi.
2. Realizzata con semi di senape finemente tritati, la senape di Digione **Maille** Originale è un omaggio alla patria della senape francese. È prodotta dal 1747, anno di fondazione dell'azienda.
3. Pronto all'uso, da spalmare più facilmente grazie alla sua particolare cremosità, il burro Fiore Bavarese di **Meggle** nella nuova vaschetta aggiunge una piccola percentuale di olio vegetale alla panna del latte.
4. Nella linea Frutto d'Italia, **Madama Oliva** propone alcune eccellenze del territorio, garantite dal marchio Dop: come le Olive di Gaeta Dop, violacee e leggermente amare.
5. È un ingrediente indispensabile in dispensa: con i suoi cristalli puri, lo zucchero classico **Eridania** è adatto per tutti gli utilizzi, nel caffè come in pasticceria. In vendita nella confezione celebrativa dei 125 anni dell'azienda.
6. L'aceto di mele **Ponti** si ottiene solo da mele fresche intere 100% italiane: queste diventano sidro, e il sidro diventa poi un aceto gentile e prezioso per l'organismo: ha infatti proprietà antibatteriche e antinfiammatorie.
7. Per il consumo a crudo è adatto l'olio biologico **Alce Nero**, ottenuto da olive italiane, raccolte con la massimacura, in modo da non danneggiare i frutti. Il sapore è ben bilanciato tra amaro e piccante.
8. Bustine singole per non sprecare neanche un pizzico del prezioso oro rosso: lo zafferano che **3 Cuochi** produce dal 1935 nelle confezioni con gli iconici cuochi. Perfetto per arricchire paste e risi, ma anche dolci.
9. Per le pastasciutte estive, il gran spaghetto **Voiello** garantisce una corposità superiore e una maggiore consistenza in bocca. È preparato con metodi tradizionali, utilizzando al 100% Grano Aureo, una antica varietà di grano duro italiano.
10. La linea di affettati Puro, **Beretta** mette in primo piano il benessere: il Crudo, Il Cotto e Il Pollo, oltre a essere senza antibiotici, come gli altri prodotti Beretta, sono anche senza conservanti: garantiscono, quindi, gusto e maggiore naturalità.

A CURA DI LAURA FORTI, FOTO AG. 123RF

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi

Alce Nero alcenero.com
Baule Volante baulevolante.it
Bergader bergader.it
Berlucchi berlucchi.it
Bioland bioland-italia.it
BioPlose acquaplose.com
Bitossi Home bitossihome.it
Bonetti bonettispa.it
Brandani brandani.it
Brimi brimi.it
Cameo cameo.it
Cantina Kurtatsch kellerei-kurtatsch.it
Coincasa coin.it
Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP mozzarelladop.it
Consorzio Tutela Formaggio Montasio montasio.com
Consorzio Tutela Grana Padano Dop granapadano.it
Damiano Organic damianorganic.it
Dior Maison dior.com
Dolce&Gabbana dolcegabbana.com
Eataly eataly.net
Eridania eridania.it
Consorzio Produttori e Tutela della D.O.P. Fontina fontina-dop.it
Fope fope.com
Formaggi dalla Svizzera formaggisvizzeri.it
Foss Marai fossmarai.com
Fratelli Beretta 1812 fratelliberetta.com
Frutta Secca Sorrentino fruttaseccasorrentino.it
Guzzini guzzini.com
Hay Design hay.dk
IDM Südtirol idm-suedtirol.com
Kapka international.kapka.com.tr
La Fornacina Keramik Studio lafornacinakeramikstudio.com
La Viarte laviarte.it
Le Creuset lecreuset.it
Leni's lenismele.it
Les Ottomans les-ottomans.com
Lipton lipton.com
Madama Oliva madamaoliva.it
Madi Ventura madiventura.it
Maille maille.com
Meggle meggle.it
Mielizia mielizia.com
Mosaic Factory mosaicfactory.com
Motel a Miio motelamiio.com
Noberasco noberasco.it
Pasabahce pasabahce.com
Ponti ponti.com
Recla recla.it
Sabelli sabelli.it
Schuster schuster.it
Silva Tessuti silvatessuti.it
SodaStream sodastream.it
Steelite International distr. **F.S.G. Italia** fsg-italia.it
Trentingrana Consorzio dei Caseifici Sociali Trentini formaggideltrentino.it
Val Venosta lasaporeria.it
Villa d'Este Home Tivoli villadestehometivoli.it
Virginia Casa virginiacasa.it
Voiello voiello.it
Wüber fratelliberetta.com
Zagara Milano zagara-milano.com
Zenato zenato.it

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**.

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **abbonatiqui.it/subscription**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 86 80 80 80 - e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	10	€ 80,00	€ 135,00
GQ	8	€ 45,00	€ 72,00
TRAVELLER	4	€ 28,00	€ 39,00
VOGUE ITALIA	12	€ 96,00	€ 173,00
VANITY FAIR	42	€ 146,00	€ 208,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 103,00	€ 149,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST

Chief Executive Officer **Roger Lynch**
Chairman of the Board **Jonathan Newhouse**
Global Chief Revenue Officer & President, U.S. Revenue & International **Pamela Drucker Mann**
Chief Content Officer **Anna Wintour**
Chief Financial Officer **Nick Hotchkin**
Chief People Officer **Stan Duncan**
Chief Communications Officer **Danielle Carrig**
Chief of Staff **Samantha Morgan**
Chief Product & Technology Officer **Sanjay Bhakta**
Chief Content Operations Officer **Christiane Mack**

WORLDWIDE EDITIONS
France: AD, GQ, Vanity Fair, Vogue
Germany: AD, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, Vogue
India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Italy: AD, Condé Nast Traveller, GQ, La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired
Japan: GQ, Vogue, Wired
Mexico and Latin America: AD, Glamour, GQ, Vogue, Wired
Middle East: AD, Condé Nast Traveller
Spain: AD, Condé Nast Traveler, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue
Taiwan: GQ, Vogue
United Kingdom: Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, House & Garden, Tatler, The World of Interiors, Vanity Fair, Vogue, Vogue Business, Wired
United States: AD, Allure, Ars Technica, Bon Appétit, Condé Nast Traveler, epicurious, Glamour, GQ, LOVE, Pitchfork, Self, Teen Vogue, them., The New Yorker, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE
Brazil: Glamour, GQ, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE OR COPYRIGHT COOPERATION
Adria: Vogue
Australia: GQ, Vogue
Bulgaria: Glamour
China: AD, Condé Nast Traveler, GQ, Vogue
Czech Republic and Slovakia: Vogue, Wired
Greece: Vogue
Hong Kong: Vogue, Vogue Man
Hungary: Glamour
Korea: Allure, GQ, Vogue, Wired
Middle East: GQ, Vogue, Wired
Philippines: Vogue
Poland: AD, Glamour, Vogue
Portugal: GQ, Vogue
Romania: Glamour
Scandinavia: Vogue
Singapore: Vogue
South Africa: Glamour, GQ, House & Garden
Thailand: GQ, Vogue
The Netherlands: Vogue
Turkey: GQ, Vogue
Ukraine: Vogue

LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2024 per le Edizioni Condé Nast S.p.A. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. S.r.l. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: ELCOGRAF S.p.a., via Arnoldo Mondadori 15, Verona (VR) - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 9,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 9278 del 06-03-2024

Umorismo in Cucina

I nostri corsi in agosto sono sospesi: divertiamoci insieme con alcune vignette tratte da La Cucina Italiana *del 1959, 1960, 1961*

LE FAMOSE DIETE

"Ancora un pochino..."

UN FUTURO CUOCO

"Tre uova frullatissime... bene e poi?"

CLIENTI LOQUACI

« Ma erano freschi, signora, prima che lei cominciasse a discutere sul prezzo... ».

MARITO PREMUROSO

« Deciditi: quale vuoi per colazione? ».

QUESTIONE D'INTENDERSI

Sì, è vero cara, ti ho promesso di non bere più vino, ma questo è cognac!

ESPERTI GASTRONOMI

« Pessimi questi supplì al telefono: non si sente niente! »

ILLUSTRAZIONI **ARCH. LCI**

Chapter 01 — Giorgio Camuffo
University professor and Art director
Venice, Italy

zafferano